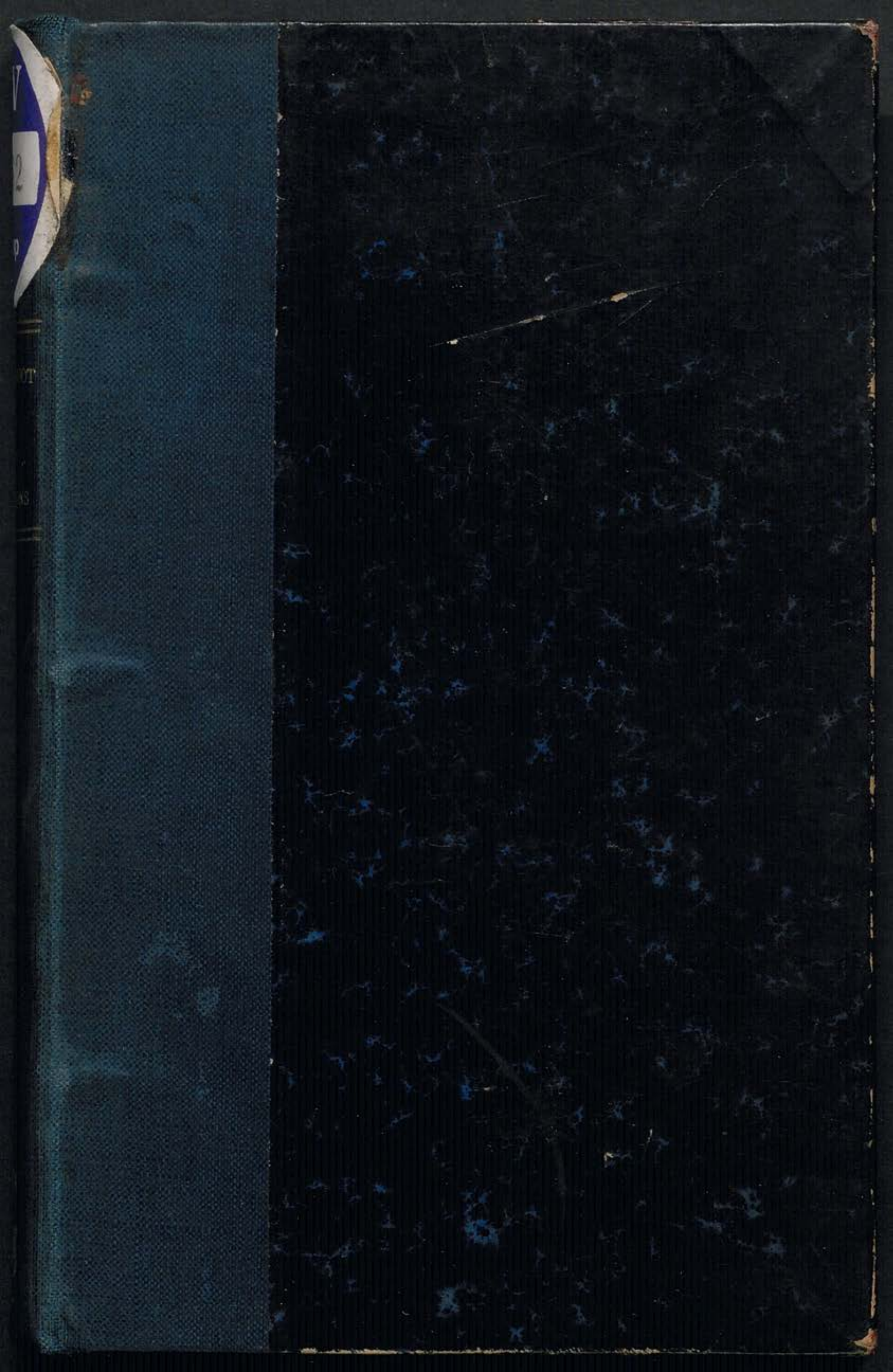


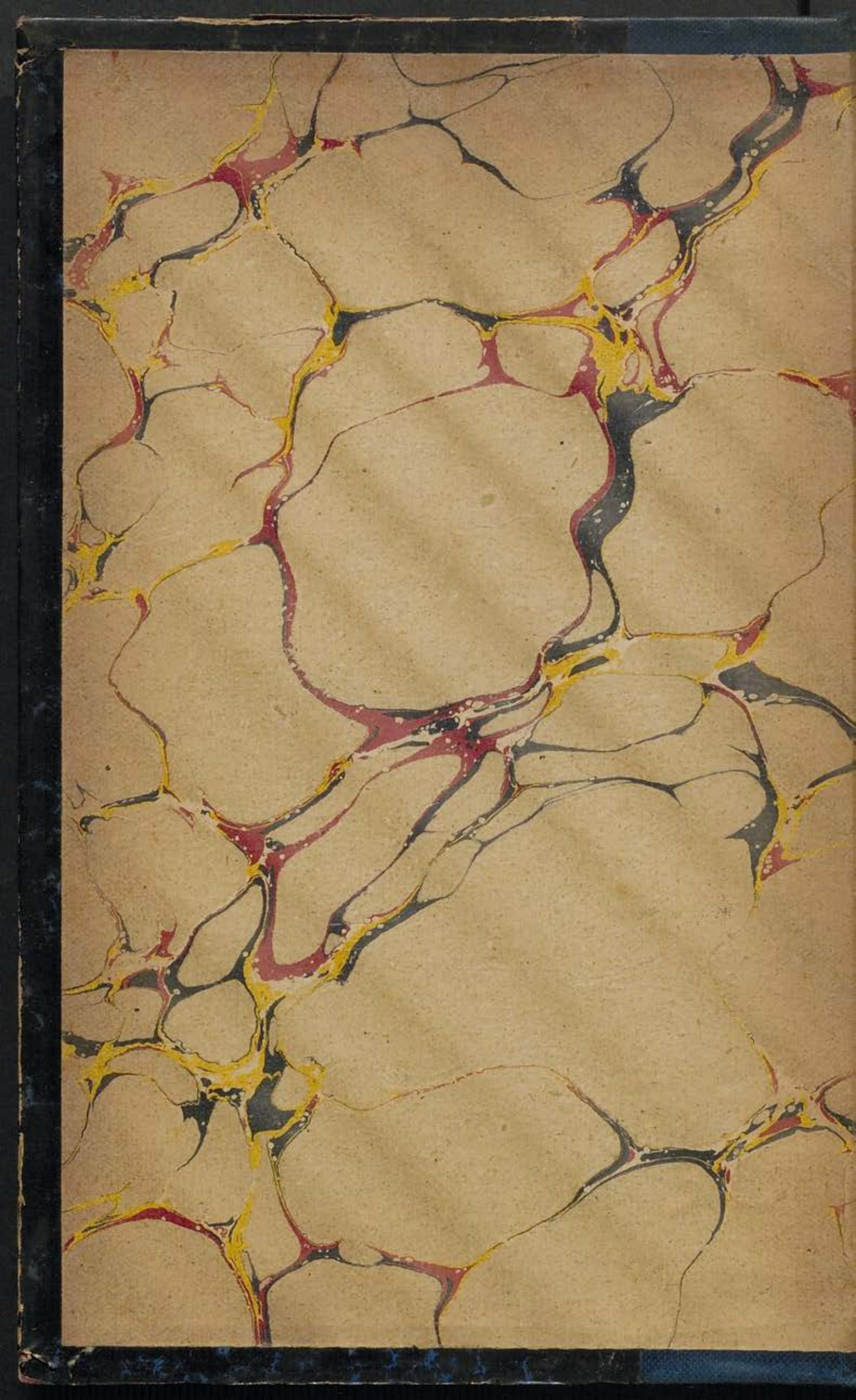
RIS-PAQUOT

LES BOISSONS









LES BOISSONS

VINS, LIQUEURS, SIROPS

BIBLIOTHÈQUE DES RECETTES PRATIQUES

Chaque volume, broché, 2 fr. ; relié, 2 fr. 50.

RIS-PAQUOT

L'Habitation (immeuble), illustré. . . . . 1 vol.
La Cuisine. . . . . 1 —
La Cuisine maigre. . . . . 1 —
Les Boissons et Liqueurs, illustré. . . . . 1 —
Les Desserts. . . . . 1 —
Hygiène, Médecine, Pharmacie, Parfumerie . . . . 1 —
La Basse-Cour . . . . 1 —
L'Art de restaurer soi-même les faïences, porcelaines et cristaux, illustré. . . . . 1 —
Manuel du Collectionneur de Timbres (timbres-poste, timbres fiscaux), illustré . . . . 1 —
Le Vêtement et les accessoires de la toilette. . . . 1 —
Le Mobilier et les objets qui s'y rattachent. . . . . 1 —
Les Petites Occupations manuelles et artistiques d'amateur, illustré . . . . 1 —

Mme L. ROUSSEAU

L'Art d'entretenir les fleurs et plantes d'appartement, illustré. . . . . 1 vol.
L'Art de passer son temps au bord de la mer, illustré. 1 —

ÉVREUX, IMPRIMERIE DE CHARLES HÉRISSEY

BIBLIOTHÈQUE DES RECETTES PRATIQUES

LES BOISSONS

VINS, LIQUEURS, SIROPS

PAR

RIS-PAQUOT

OUVRAGE ORNÉ DE 12 GRAVURES

CAVE, CELLIER, ACCESSOIRES, BOUTEILLES.
VINS : FABRICATION, COLLAGE, ETC.
CIDRE : FABRICATION, ETC.
BIÈRE : BRASSAGE, FERMENTATION, ETC.
BOISSONS ARTIFICIELLES.
LIQUEURS : RECETTES, ETC.
FRUITS A L'EAU-DE-VIE. — SIROPS.
FABRICATION DES LIQUEURS AVEC LES ESSENCES, ETC.

PARIS
LIBRAIRIE RENOUARD
HENRI LAURENS, ÉDITEUR
6, RUE DE TOURNON, 6

LES BOISSONS

VINS, LIQUEURS & SIROPS

Nécessité d'une boisson autre que l'eau. — La boisson, de même que les aliments solides ingérés dans l'estomac, est un des éléments constitutifs complétant notre régime alimentaire. Elle a pour but de diluer les substances nutritives qui y sont introduites, d'atténuer la richesse du suc gastrique qu'elles produisent et qui est un des principaux agents de la digestion.

A ce titre, la boisson est non seulement utile à la santé ; mais elle lui est encore indispensable pour éviter les maladies que ce suc trop riche en matières nutritives occasionnerait sur nos organes et sur la revivification du sang.

L'eau semble au premier abord devoir être la boisson naturelle par excellence : elle a été en effet mise largement et généreusement à la disposition de l'homme par le Créateur, sans qu'il ait besoin d'en chercher une autre. Cependant, contrairement aux animaux qui en font usage, notre genre d'existence s'est tellement modifié en présence des nécessités impérieuses de la vie, au contact de la civilisation, par le labeur incessant, les veilles et les excès de toute nature que nous imposons volontai-

rement ou involontairement à la machine humaine que nous avons dû recourir à des breuvages plus toniques. L'eau potable du reste ne se trouve pas toujours, dans la nature, dans des conditions hygiéniques telles qu'elle ne puisse devenir, par son absorption dans l'estomac, une cause directe et déterminante de maladies graves et contagieuses.

L'eau, en effet, par la nature des différentes couches spongieuses qu'elle traverse, le sol sur lequel elle repose, les infiltrations des matières putrescibles, les gaz méphitiques dont elle se trouve quelquefois saturée, est souvent, on le sait par expérience, un véritable ferment de culture dans lequel naissent et se développent à l'aise microbes et bacilles, parfois mortels, lui enlevant les qualités premières qui lui sont indispensables pour ne point nuire à la santé.

D'où viennent les épidémies de fièvres typhoïdes, le choléra, la dysenterie, la diphtérie, l'érésipèle, etc., dont la présence parmi nous fait depuis quelques années de si funestes ravages ?... si ce n'est de l'ingérence dans l'estomac d'une eau contaminée.

Force donc a été à l'homme, pour se préserver des maladies occasionnées par l'eau corrompue, pour récupérer les forces perdues, pour rétablir l'équilibre des déperditions de toute nature occasionnées par le climat, le travail, les agglomérations, les excès ou les privations, de recourir à des boissons plus saines, plus substantielles, plus nourrissantes ou excitantes que l'eau. C'est alors que naquirent une foule de produits extraits du règne végétal, formés par la macération et la fermentation, tels que : le vin, le cidre, la bière, les alcools, etc.

L'eau entre dans la composition de la plupart de ces boissons ; mais elle se trouve modifiée et assainie soit par l'ébullition qu'on lui fait subir pour leur préparation, soit par leur propre fermentation.

La nature prévoyante a du reste donné à chaque pays une production spéciale en rapport avec les exigences de son climat. Aux pays chauds elle a largement prodigué la vigne et son raisin, par conséquent le vin. Aux pays humides et froids elle a fait pousser le houblon et l'orge, dont la fermentation alcoolique procure une chaleur intérieure nécessaire au corps pour combattre le froid extérieur... Aux pays tempérés elle a donné la pomme, d'où vient ce cidre pétillant, excitant la bonne humeur et entretenant la gaieté.

Sans nous attarder plus longuement dans des considérations oiseuses, nous allons passer en revue les différentes boissons et la manière dont elles sont fabriquées ; décrire tous les moyens pratiques mis en usage pour préparer soi-même le vin, le cidre, la bière et les liqueurs.

Rien ne sera oublié : la cave et l'outillage qui la concerne, les soins qu'il faut apporter à la mise en bouteille, la conservation des boissons, en un mot tout ce qui se rattache à cette étude sera l'objet de tous nos soins. Nous espérons que ce travail sera d'une incontestable utilité pour tout le monde : riches comme pauvres.

De la cave et de son mobilier. — Il ne suffit pas de faire emplette de bonnes boissons, de les emmagasiner dans le premier endroit venu pour les croire à l'abri de toute altération. Alors même

qu'elles se conserveraient ainsi, ce ne serait pas suffisant ; il leur faut plus encore : elles doivent, tout en vieillissant, acquérir des qualités nouvelles, développer et perfectionner en elles les principes latents qu'elles renferment, pour prendre, avec l'âge, cette limpidité et ce bouquet qui, pour les vins, sont le cachet caractéristique particulier du lieu de leur origine et en quelque sorte leur acte de naissance. Une des principales conditions pour la conservation et la bonification des vins, qu'ils restent en pièce ou soient mis en bouteilles, c'est une bonne cave.

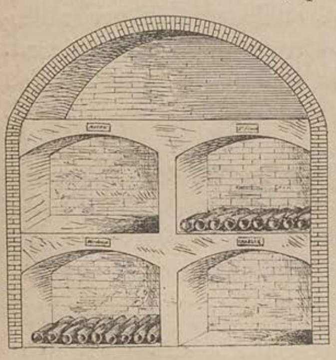


Fig. 1.

Gardez-vous de croire cependant que du mauvais vin, placé dans une excellente cave, soit susceptible de devenir bon; il n'en est rien. Dépourvu des éléments constitutifs des bons vins, rien ne peut modifier sa nature : mauvais il est, mauvais il restera ; il n'acquerra jamais aucune qualité, en supposant qu'il ne se détériore pas entièrement.

Que faut-il donc pour qu'une cave soit bonne ? D'abord qu'elle soit creusée assez profondément dans le sol, que sa température se maintienne toujours uniformément entre 10 ou 12° au-dessus de zéro, aussi bien en hiver qu'en été.

Que sa voûte en pierre ou en brique soit peu élevée.

Qu'elle prenne son jour du côté du nord, et qu'elle n'ait point de courants d'air, toujours funestes au vin.

Qu'elle soit fraîche sans être humide ; enfin qu'elle soit suffisamment éloignée de toute trépidation du sol pouvant faire osciller les liquides contenus dans les barriques. Les secousses occasionnées soit par une machine à vapeur, soit par les coups réitérés d'un marteau sur une enclume ; voire même les oscillations produites par les voitures, lorsque les caves donnent sur la rue, sont autant de causes qui, déterminant un mouvement de la lie, font subir au vin une nouvelle fermentation et finissent tôt ou tard par le faire tourner entièrement.

Le sol de la cave doit être battu et uni pour que les bouteilles qu'on y dépose siègent bien ; qu'elles ne soient pas exposées à se renverser les unes sur les autres. Voilà, allez-vous vous écrier, bien des conditions qu'il est difficile de rencontrer réunies. Je partage cet avis ; mais il est, laissez-moi vous le dire, certains défauts ou vices naturels de construction que l'on peut aisément modifier et améliorer surtout lorsque l'on est propriétaire de l'immeuble que l'on occupe.

Une cave est-elle humide ? mal aérée ? elle détermine promptement la pourriture des bouchons des bouteilles et communique au vin un goût de moisi détestable. La moisissure occasionne aussi la rupture des cercles des tonneaux par le gonflement des douves ; elle détériore tout ce qui y séjourne. On peut remédier à cet inconvénient en faisant drainer le sol, ou bien encore en creusant des fossés de $0^{m},60$ de profondeur sur $0^{m},40$ de largeur parcou-

rant la cave dans toute sa longueur. Ces fossés doivent ressortir extérieurement, et avoir une pente suffisante pour permettre un écoulement naturel. On les remplit de cailloux que l'on recouvre avec une partie de la terre enlevée, et l'humidité disparaît.

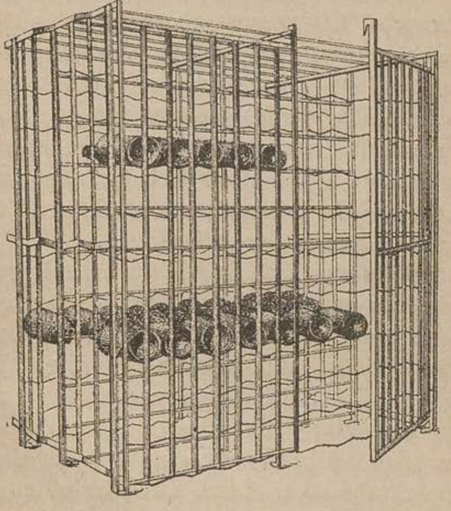


Fig. 2.

Si les murs ressuent, on perce une ouverture ou quelques trous dans la porte de la cave, le courant d'air qui s'établit se charge de l'assainir. Un lait de chaux sur ces murs achève de les sécher; puis on ferme ces ouvertures.

Un manque de profondeur rend-il la cave par trop sèche ? la prise d'air et de lumière des soupiraux se fait-elle par le midi au lieu du nord ce qui a l'inconvénient de tourmenter les douves des pièces, de

les disjoindre, et d'en laisser échapper le vin ; on peut aisément remédier à ces désagréments en ayant la précaution de faire boucher avec de la paille l'ouverture des soupiraux pendant les grandes chaleurs ou les grands froids.

Les rayons du soleil viennent-ils à pénétrer dans la cave, on l'en abrite en faisant élever devant les soupiraux de petits murs protecteurs en pierre ou en gazon, qui la mettent à l'abri sans en boucher les ouvertures ni intercepter la lumière.

La cave une fois établie ou améliorée dans les conditions que nous venons de décrire, il ne reste plus qu'à la distribuer et la pourvoir du matériel nécessaire pour recevoir, travailler et emmagasiner les boissons qui doivent l'enrichir.

Son installation intérieure se divisera en deux parties bien distinctes, c'est-à-dire séparées par une cloison en planche ou en briques avec porte à claire-voie.

Dans la première partie, que nous appellerons l'*avant-cave*, prendra place tout le matériel encombrant, futailles vides, broc, baquets, hérisson, planches à bouteilles, bouteilles vides, etc. C'est là que se déposeront toutes les boissons servant aux besoins journaliers : la bière, le cidre, etc...

La seconde partie, que nous nommerons la *cave aux vins* ou *arrière-cave*, sera exclusivement réservée aux vins en fûts et en bouteilles.

Le long des murs seront disposés des caveaux en planches ou en maçonnerie (fig. 1) dans lesquels se rangeront les bouteilles pleines. Au-dessus de chaque tas on placera une étiquette en tôle émaillée indiquant le nom et la provenance du vin qui y est

déposé, Bordeaux, Mâcon, Saint-Julien, Saint-Estèphe, Moulin-à-Vent, etc.

Toutes les caves malheureusement ne sont pas pourvues de caveaux ; c'est une dépense devant laquelle le locataire, quelque riche qu'il soit, recule avec juste raison.

Pour obvier à cet inconvénient, nous conseillerons l'emploi des casiers porte-bouteilles se fermant à clef, dans lesquels on range, avec la plus grande facilité, des centaines de bouteilles ; que l'on peut, en cas de déménagement, facilement emporter avec soi. Ce n'est pas une dépense inutile, c'est un meuble qui reste et trouve toujours son emploi. Son achat est plus économique que de recourir au menuisier et au serrurier pour faire établir des caveaux ou séparations en planches qui, en moins de deux ans, dans les caves humides, sont complètement vermoulues. La dépense du bois, des ferrures, le temps passé par le serrurier, égaleront, s'ils ne le dépassent, le coût du casier en fer, et ne laisseront rien en votre possession si vous venez à déménager.

L'espace resté libre au milieu de la cave sera réservé pour installer le chantier destiné à recevoir les pièces de vin avant leur mise en bouteilles.

Ce chantier (fig. 3), formé de deux forts madriers de 20 à 25 centimètres d'équarrissage AA, reliés ensemble de distance en distance par un entremoisage B, les maintenant à 50 centimètres l'un de l'autre, en empêchera l'écartement.

Il faut que le madrier de derrière soit de 5 à 6 centimètres plus élevé que celui du devant, de manière à permettre l'écoulement du liquide jusqu'à la dernière goutte, lors de la mise en bouteille, afin

qu'il ne soit nullement nécessaire de toucher à la pièce, ce qui troublerait le vin.

Ce chantier sera supporté dans toute sa longueur par des petits murets en brique ou en pierre C. Sa mise en place, au milieu de la cave, a pour but de faciliter le maniement des pièces lorsqu'il faut les mettre sur chantier, et par suite d'éviter aux hommes qui exécutent ce travail le fâcheux accident qu'on

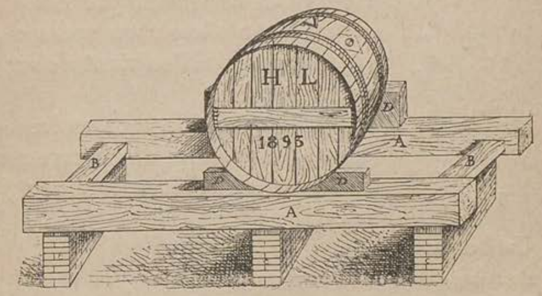


Fig. 3.

nomme effort, auquel ils sont si souvent exposés lorsqu'il se trouve placé contre le mur. Cette situation du chantier a encore l'immense avantage de protéger de l'humidité et de la moisissure le côté du tonneau qui se trouve ordinairement placé contre le mur, privé qu'il est d'air et de lumière. Ainsi disposé il permet aussi de vérifier s'il ne se produit pas d'accident de ce côté, ce qu'il est impossible de constater dans le cas contraire, à moins de déranger la pièce et par conséquent de troubler le vin.

Dans l'avant-cave on installera le hérisson destiné aux bouteilles vides (fig. 4) ; on y fixera au besoin un casier simple (fig. 2) qui recevra l'excédent de

celles qui ne pourraient trouver place sur le hérisson.

Nous ne conseillons pas l'emploi des planches à bouteilles parce que, comme nous venons de le dire, elles reviennent fort cher, tant par la planche elle-même que par son scellement dans le mur. Ajoutez à cela les supports en fer qu'il faut installer, le temps employé à ce travail par l'ouvrier, et ce, pour n'avoir en somme que du bois pourri si l'on vient à changer de résidence.

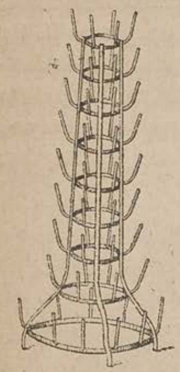


Fig. 4.

L'outillage et les accessoires qui doivent se trouver dans la cave sont :

Une baguette de saule pour agiter le collage ;

Un baquet ;

Des bondes de rechange ;

Des bouchons et des bouteilles vides ;

Des cannelles et robinets de diverses grandeurs ;

Un broc en bois ;

Une chaîne ou cercle en fer de sûreté ;

Des dames-jeannes ;

Des étiquettes ;

Un filtre en feutre ;

Une tapette pour débonder les barriques ;

Un assortiment de fossets ;

Un entonnoir ;

Un tabouret ;

Un vilebrequin et une mèche ;

Une vrille.

Le tout entretenu en bon état et toujours rangé à la même place.

On ne devra, sous aucun prétexte, se servir de l'avant-cave pour en faire un dépôt de bois de chauffage; encore moins pour y mettre des plantes ou des légumes dont les émanations influent toujours sur la qualité des vins, lorsqu'elles ne les altèrent pas. Le vinaigre est aussi à proscrire de la cave : seule l'huile à manger ou à brûler peut y être tolérée.

Cellier. — Bien souvent à la campagne le cellier remplace la cave ; c'est là que se place le vin et les autres boissons. Il sert souvent d'asile au pressoir, au grugeoir, dans les pays à cidre ; aux cuves, aux baquets, aux tonneaux et aux futailles dans les pays vignobles.

Son exposition doit toujours être au nord, ses murs très épais du côté du midi. De petites ouvertures, très étroites, disposées dans le mur du nord, permettront d'y établir facilement un courant d'air.

Lorsque l'on pourra le construire en contre-bas du sol, avec plafond en forme de voûte, cela sera préférable ; mais ce qu'il faut éviter avant tout, et ce qui arrive fréquemment dans presque toutes les fermes, c'est de le faire servir de magasin de débarras, d'y fourrer toute espèce de choses : vieux bois de démolitions, branches d'arbre cassées, anciens perchoirs à volaille, pommes de terre, etc., dont l'odeur infecte altère la boisson, l'aigrit et la surit en peu de temps.

Des vins. — Installée comme nous venons de vous la décrire, la cave peut être pourvue de ses vins. C'est là, je vous l'avoue, un sujet bien délicat et bien difficile à traiter : aussi, nous renfermerons-nous dans quelques conseils seulement.

Il est peu de personnes qui n'aient un ami propriétaire de vignobles leur proposant l'excédent de sa récolte, ou un ami plaçant des vins, ou bien encore une personne qui leur soit recommandée directement ou indirectement. Eh bien! si vous voulez m'en croire, conservez votre liberté d'action. Le vin n'est pas une marchandise se remplaçant du jour au lendemain : une fois commandé et reçu, il faut le boire tel qu'il est, dit le proverbe, c'est-à-dire bon ou mauvais.

L'acquisition d'une pièce de vin exige une somme qui chiffre dans un ménage ; aussi faut-il y regarder à deux fois avant d'en faire la commande.

Méfiez-vous des prospectus alléchants de ces gens qui, pour une somme relativement minime, offrent, en sus de votre achat, une prime de six, douze ou vingt-quatre bouteilles de vins fins, liqueurs ou alcools. Ces générosités ne sont pas dans les habitudes commerciales. C'est un appât trompeur, toujours fort onéreux pour ceux qui s'y laissent prendre, et qui se paye souvent fort cher au détriment de la qualité du vin dont on fait emplette. Rappelez-vous qu'en matière commerciale on ne donne rien sans en prélever le prix, d'une façon ou d'une autre.

Que la vue d'un superbe domaine s'étalant en tête d'un prospectus, qu'un nom ronflant de coteau ne vienne pas influencer votre décision ; aujourd'hui, le domaine ou le château, c'est l'outil du métier : tout marchand de vin qui connaît son affaire a le sien et plusieurs autres encore que l'on n'entrevoit souvent, il est vrai, qu'à travers d'épais brouillards, lorsqu'on y regarde de trop près. Sachez que l'étiquette d'un sac, aussi brillamment enluminée qu'elle puisse être,

ne prouve nullement que la marchandise qu'il renferme soit bonne. Pour ma part, je vous avouerai franchement, et vous serez de mon avis, que je préfère boire de l'excellent vin provenant de chez un simple particulier ou de chez un marchand modestement logé, que du vin médiocre ou frelaté sortant du plus illustre château princier, ces châteaux fussent-ils situés dans les endroits les plus ensoleillés du Bordelais, de la Champagne ou de la Bourgogne.

Peu m'importe, à moi, la magnificence luxueuse de la demeure d'un fournisseur, si le contenu de ses barriques est défectueux. Modestes acheteurs, nous n'avons pas besoin de payer ce luxe, l'impôt prélevé par la régie nous semble suffisant.

Pour en revenir aux achats, nous vous dirons que lorsqu'un vin, bu chez un ami, ou partout ailleurs, vous semble agréable et vous plaît, que son prix est en rapport avec celui que vous voulez y mettre, il n'y a pas à hésiter; il faut de suite entrer en relation avec le commerçant qui l'a vendu, c'est le meilleur prospectus que vous puissiez recevoir : et une fois content et satisfait, regardez-y à deux fois avant de changer, à moins que vous ne trouviez mieux encore.

Pour les personnes susceptibles de changer de résidence, il n'y a guère d'approvisionnement possible; il suffit d'avoir toujours une barrique sur chantier et une autre en bouteilles.

Pour les vins fins, dits d'entremets ou d'extra, quelques demi-douzaines de bouteilles de vins de différents crus suffisent dans la cave où on les a toujours sous la main au moment voulu ; il est si facile de renouveler sa provision. Aux personnes sé-

dentaires, qui tiennent à avoir une cave parfaitement montée, nous conseillons de ne pas laisser échapper une bonne occasion, une année exceptionnelle comme production pour faire leurs commandes. L'année en effet joue un grand rôle relativement à la qualité du vin, surtout lorsque la récolte a été faite dans les conditions désirables.

Règle générale. — Traitez de préférence directement avec les propriétaires plutôt qu'avec des petits marchands de province qui, presque toujours, travaillent les vins qu'ils reçoivent des grandes maisons.

Nous vous conseillons d'acheter les vins fins, des grands crus, plutôt en bouteilles qu'en pièces, parce que ces vins ont déjà séjourné plusieurs années en pièces chez le producteur, et qu'ils ont reçu, pendant ce temps, tous les soins qu'il vous est impossible de leur donner; qu'enfin, une fois mis en bouteilles par le marchand, avec toutes les précautions voulues, bons bouchons, bouchage parfait, à l'aide de puissantes machines, verre de première qualité, ils ont séjourné dans d'excellentes caves où ils se sont bonifiés en attendant le moment de la vente.

Ce mode de procéder a encore l'avantage d'éviter une grande mise de fonds et de permettre d'avoir un assortiment de vins rouges et blancs dans toute leur maturité, prêts à être bus.

Des objets accessoires de la cave. — Certains objets faisant partie du matériel de la cave, et dont nous avons donné plus haut la nomenclature, exigent de notre part une mention particulière relativement à leur usage et à la manière de les employer.

La *baguette de saule*, fendue en quatre dans la moitié de sa longueur, sert à agiter le vin dans le fût, lorsqu'on le colle, de manière à bien en opérer le mélange. (Voir p. 29.)

Bondes. — Il est toujours utile d'avoir dans la cave une provision de bondes de diverses grosseurs pour remplacer celles qui viennent à se perdre ou qui, par suite de transvasement dans d'autres pièces, deviennent ou trop grosses ou trop petites.

Bouche-bouteilles. — La tapette en bois, pour boucher à la main les bouteilles, présente une foule d'inconvénients qui l'ont fait abandonner.

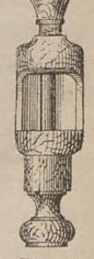


Fig. 5.

Aujourd'hui, dans les petits ménages, on ne se sert plus que du bouche-bouteilles à main (fig. 5). Son emploi est trop connu, ses avantages trop appréciés, pour qu'il soit nécessaire de nous arrêter à le décrire.

Dans les maisons où la consommation journalière atteint de grandes proportions, nous conseillons l'appareil à levier et à pédale, servant pour toute espèce de bouteilles, bouchant hermétiquement, avec une rapidité que ne saurait atteindre tout autre instrument à main.

Bouchons. — Autant que possible les bouchons ne séjourneront dans la cave qu'au moment de la mise en bouteilles ; on les conservera dans un endroit bien sec.

La qualité d'un bouchon dépend de la couleur vive et franche qu'il présente, de la finesse de ses pores et de son élasticité. Il faut se méfier de ceux

dont la couleur louche offre des pores noirâtres ; ce sont des bouchons retaillés qui ne valent rien pour le vin. Les bouchons qui ont servi pour le vin, lorsqu'ils ne sont pas percés de part en part, peuvent s'employer pour les boissons dont on fait usage de suite.

La veille du jour où l'on doit se servir des bouchons on les fait tremper dans l'eau chaude ; puis, le lendemain on les plonge dans l'eau froide, avant de les introduire dans les bouteilles, en les passant préalablement dans de l'eau-de-vie ordinaire.

Bouteilles. — Le choix des bouteilles n'est pas indifférent : leur forme, leur couleur, leur cuisson, contribuent à la bonification du vin. Le bordeaux s'accommoderait mal des bouteilles dites à champagne, de même que les vins de Bourgogne se feraient imparfaitement dans des bordelaises. Le choix du verre a aussi son importance, car lorsque les bouteilles ne sont pas bien cuites à point, elles se fendent d'elles-mêmes sans éprouver le moindre choc. Il faut également choisir un goulot bien fait, dont la bague cordeline soit bien régulière, sans étranglement, de manière que les bouchons s'y adaptent parfaitement et ne les fassent pas éclater par la pression. Les vins blancs, et les vins rouges peu colorés, se plaisent mieux dans du verre foncé que dans des bouteilles par trop transparentes.

Nettoyage des bouteilles. — Les bouteilles neuves, de même que les vieilles, ont besoin d'être soumises à un nettoyage méticuleux, quand bien même elles auraient été rincées aussitôt vidées.

Pour le lavage des bouteilles, bien des manières

ont été indiquées, depuis le papier réduit en miettes jusqu'à l'emploi de la pariétaire, plante émolliente, qui a la propriété de nettoyer le verre et toute espèce de poterie ; mais rien n'est préférable et plus pratique que la chaîne fixée sur un bouchon et la double brosse formant pince.

Pour ce qui est des grains de plomb, communément employés, il faut en proscrire l'usage. La science a démontré qu'ils déposent sur les parois du verre un carbonate de plomb qui, résistant au rinçage, se dissout plus tard dans le vin, et, se mêlant à l'acétate de plomb formé par les grains qui sont restés retenus entre le verre et le fond, finissent par devenir dangereux pour la santé.

Cannelles ou robinets. — Que l'on se serve de robinets en cuivre ou en bois, il ne faut pas moins apporter, pour l'un comme pour l'autre, une surveillance active, car rien ne se détériore plus facilement que ces instruments.

Un robinet peut tout à coup fuir de lui-même ou s'échapper de la pièce, sans qu'on ait pu en prévoir la cause : il faut donc s'assurer, lorsqu'on fait emplette d'un robinet, qu'il n'a pas de défauts, et surtout ne pas lésiner sur le prix, car le bon marché, en ce cas, revient toujours fort cher lorsqu'il arrive un accident de ce genre.

Ne croyez pas qu'un robinet à clef mobile soit une garantie contre les maraudeurs ; votre vigilance, endormie par ce protecteur inutile, donne toute latitude au buveur. Le fosset n'est-il pas là pour l'aider, et ne jouit-il pas d'une sécurité d'autant plus grande que vous ne vous méfiez pas.

Rien ne vaut une cave bien fermée, avec une bonne serrure ou un solide cadenas.

Avant de se servir d'une cannelle en bois, il faut la faire tremper quelque temps dans l'eau tiède, pour gonfler le liège intérieur qui bouche l'orifice par lequel s'échappe le liquide, ainsi que la partie pénétrant dans la barrique.

Lorsque le vin, ou toute autre boisson, doit rester en vidange, il est préférable de se servir d'un robinet en bois, on évite ainsi le vert-de-gris qui se forme naturellement sur le cuivre au contact des principes acides contenus dans les boissons, ce qui, sans être dangereux, peut devenir malsain.

Dès que l'on n'a plus besoin du robinet en cuivre il faut de suite le laver soigneusement, bien l'essuyer, le faire sécher rapidement au grand air et le ranger dans un endroit sec en l'enveloppant de papier.

Cales en bois. — Il est urgent de bien caler les fûts au moment de leur mise sur chantier de manière à éviter tout mouvement de la pièce, soit lors de la mise en bouteilles, soit lorsqu'on vient à placer une autre pièce sur le chantier. Notre figure 3, lettre D, indique la forme que doivent avoir ces cales.

Chaîne de sûreté. — C'est une sage précaution d'avoir toujours dans la cave une chaîne de sûreté, ou un cercle en fer, pouvant se développer ou se rapetisser à volonté au moyen d'une vis, de manière à pouvoir de suite remédier à la rupture d'un ou plusieurs cercles, en attendant la venue du tonnelier. Dans les caves humides ou trop chaudes ces accidents arrivent fréquemment ; c'est ce que l'on appelle le *coup de feu*. Quand l'accident est grave, il est pré-

férable de soutirer de suite le liquide pour le mettre dans un autre fût.

Une fuite se déclare-t-elle entre les douves ? Si la fissure est légère, on la rebouche avec du suif ; est-elle importante, on a recours à de l'étoupe trempée dans du suif et de la craie.

Cire à cacheter les bouchons. — Cette cire, de toute couleur, se vend en pains d'un demi-kilogramme chez tous les droguistes et marchands de couleurs. Il suffit de la faire fondre sur le feu, dans un récipient en terre vernissée, en y ajoutant un peu de suif.

Un pain de cire suffit pour cacheter 100 bouteilles environ.

Pour préparer soi-même cette cire ou goudron il suffit de mélanger et de faire fondre ensemble, dans une petite marmite de fer, 500 grammes de poix de résine, 250 grammes de poix de Bourgogne, 125 grammes de cire jaune, 75 grammes de brique pilée que l'on tamise ensuite.

Il faut remuer constamment ce mélange, le retirer du feu chaque fois qu'il monte, pour l'y remettre ensuite jusqu'à ce que le tout soit parfaitement fondu, on le place alors sur de la cendre chaude où il se maintient liquide sans bouillir. Il n'y a plus alors, après avoir parfaitement essuyé le goulot des bouteilles, et s'être assuré que les bouchons ne fuient pas, qu'à les tremper jusqu'à la première bague dans le goudron, puis de les retirer aussitôt. Il faut avoir soin de tourner rapidement pour que la cire s'étende uniformément autour du bouchon qui doit être entrée dans le goulot jusqu'au ras du col de la bou-

teille. Quelques personnes proscrivent l'usage du cachetage des bouteilles à la cire ; nous ne sommes pas de cet avis, car la cire protège non seulement le bouchon, qu'elle empêche d'être rongé par les insectes, mais encore le vin qu'elle met à l'abri du contact de l'air extérieur et de l'humidité de la cave.

Une précaution très importante à prendre en rangeant les bouteilles, c'est de bien placer la cire de celles qui reposent sur le sol, sur une épaisseur de deux ou trois lattes.

L'encollage des bouchons à la farine de lin, ou la colle d'amidon, de même que la glycérine et autres substances préconisées depuis quelques années, ne parviendront jamais à remplacer la cire à cacheter pour la fermeture hermétique des bouteilles.

Dames-jeannes ou bonbonnes. — Quelques-unes de ces grandes bouteilles ne sont pas inutiles dans une cave : elles servent à recevoir le vin qui serait exposé à rester trop longtemps en vidange dans une barrique et perdrait forcément de ses qualités. Le vin se fait très bien dans ces bouteilles et y acquiert même, en vieillissant, certaines qualités. Il faut avoir soin de les boucher parfaitement, et si le vin doit y séjourner plusieurs années, de goudronner le bouchon.

Fausset. — Lorsque l'on met un robinet, à une pièce, il est indispensable, pour que le vin puisse couler librement, de pratiquer un petit trou avec une vrille, de manière à ce que l'air puisse y pénétrer. C'est avec le fosset ou petite cheville de bois que se rebouche ce trou, une fois l'air introduit dans la pièce.

Fûts. — Les fûts de rechange, de diverses grandeurs, servent, en cas d'accidents, fuite, moisissure des douves, éclat des cercles, etc.

Mèches soufrées. — Ces mèches, que l'on vend toutes préparées chez les droguistes, servent à préserver le vin d'une nouvelle fermentation.

Lorsque l'on soutire du vin, il est donc prudent de procéder d'abord au soufrage du fût qui lui est destiné. Voici comment on procède : on suspend, à l'aide d'un fil de fer, une de ces mèches allumées dans l'intérieur du fût ou de la barrique et on l'y retient au milieu, jusqu'à ce qu'elle se soit consumée entièrement.

Les douves intérieures, formant les parois du fût, s'imprègnent des matières sulfureuses enlevant l'élasticité de l'air surabondant, ce qui empêche même la fermentation, tout en soutenant le vin et en lui donnant de la force.

Le soufrage trouble momentanément le vin ; mais il n'y a pas à s'en inquiéter, car il reprend vite son état normal ; il ne subit, de ce fait, qu'une légère décoloration.

Tapette. — La tapette est une espèce de maillet mince et plat, pourvue d'un manche long et flexible. Elle sert à débonder les tonneaux, en frappant alternativement sur la partie des douves entourant la bonde.

Vilebrequin et mèche. — Cet outil est indispensable pour percer une des douves et y ajuster le robinet. Il faut choisir la mèche assortie au diamètre de l'extrémité du robinet qui doit pénétrer dans la pièce.

FABRICATION DU VIN

Nous ne conseillons pas aux gens du nord de chercher à utiliser leur récolte de raisin, aussi abondante qu'elle soit, à fabriquer du vin ; ils ne sont pas outillés pour cela ; et, comme on dit vulgairement, le jeu n'en vaudrait pas la chandelle.

Quelques mots cependant sur la manière de convertir le raisin en vin ne seront pas inutiles pour faire connaître à nos lecteurs son mode de fabrication.

Le raisin doit être complètement mûr pour produire un vin généreux. Sa parfaite qualité ne dépend plus alors que de la quantité plus ou moins abondante de sucre qu'il renferme et de son entière fermentation.

Une trop grande quantité de sucre ralentit la fermentation ; ce qui n'est pas dissous rend le vin doux et mielleux.

Le manque de sucre au contraire donne un vin léger, quand bien même le raisin serait bien mûr.

Lorsque les raisins sont cueillis avant leur maturité le vin est acide, désagréable au goût.

Ce qui donne la couleur au vin rouge, c'est la peau du raisin dont la matière colorante se trouve dissoute par la fermentation alcoolique ; de même que la tige ou *rafle* lui communique le tanin qu'il contient.

Le moment le plus favorable pour récolter le raisin,

dans des conditions convenables, est généralement du 1er septembre au 15 octobre, c'est ce que l'on appelle l'époque des vendanges. Passé cette date, il se trouve exposé aux gelées.

Hommes, femmes, vieillards, enfants, tout le monde



Fig. 6.

valide prend part aux vendanges ; chacun s'arme de sécateurs et de ciseaux pour séparer les grappes des ceps, les éplucher et les placer dans des mannes, que de plus robustes versent dans des hottes. Ces hottes, transportées à dos, hors de la vigne sont déversées dans des tonneaux défoncés par le haut. On charge ces tonneaux sur des voitures, et, une fois remplis, on les transporte au *cuvage*.

Le raisin remis en hotte est déversé dans des cuves (fig. 6), où il subit l'opération du foulage.

Pour la fabrication de certains vins, et même maintenant pour presque tous les vins, on a abandonné l'ancienne manière, c'est-à-dire le foulage dans l'*écrasoir* placé directement au-dessus des cuves, cause de tant d'asphyxies, pour la remplacer par le foulage au bac (fig. 7), ne présentant aucun danger.

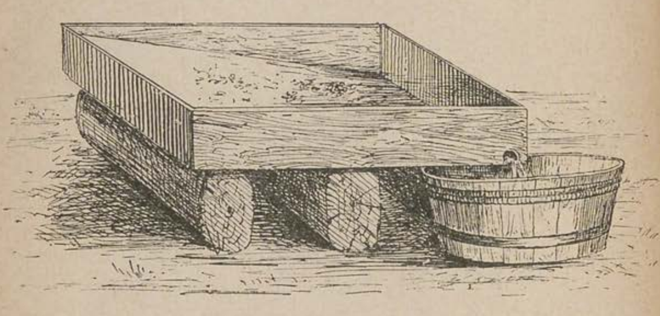


Fig. 7.

Lorsque l'on veut enlever au vin tout principe astringent, on *égrappe* le raisin dans un baquet, à l'aide d'une fourche à trois dents (fig. 8). La tige ou rafle une fois enlevée, on procède au foulage du raisin. Égrappé ou non, le raisin déversé dans un large bac à fond légèrement incliné, est foulé au pied, et le jus qui en découle se déverse dans un baquet nommé *barlongon doil*, placé en contre-bas du bac. De là, avec des *tines* ou *comportes*, on l'enlève pour le transporter dans la cuve.

Chez certains grands propriétaires, le bac se trouve placé à une certaine hauteur et dépasse les cuves. Le jus y arrive directement au moyen d'un tuyautage spécial. Par ce moyen, on évite la perte de jus occasionnée par les transbordements du baquet dans la

tine et de la tine à la cuve, ainsi que le temps et la main d'œuvre qu'exige ce travail.

Le foulage à pieds nus est toujours préférable à celui aux sabots qui a le grave inconvénient d'écraser les pépins et les tiges ligneuses de la grappe, ce



Fig. 8.

qui communique au vin une saveur âcre très désagréable.

Comme ce travail est aussi monotone que long et pénible, certains vignerons procèdent à l'écrasage au son du violon. Cette danse forcée, rythmée au son du crincrin, empêche les fouleurs de se fatiguer aussi vite.

Une fois tout le raisin écrasé, les cuves pleines, le jus abandonné à lui-même, commence la fermentation du moût.

C'est l'opération la plus délicate de la fabrication du vin ; de sa marche régulière dépende non seule-

ment la coloration du vin, mais encore son bon goût.

Le cellier doit alors être maintenu à une température de 20 à 25° au-dessus de zéro.

Le vin commence son travail de fermentation vers le deuxième jour. Le jus se transforme alors en alcool et en gaz acide carbonique : il soulève dans son effervescence une épaisse couche d'écume venant former croûte ou *chapeau* au-dessus du liquide. C'est cette croûte, que des hommes, placés au-dessus des cuves, exposés aux émanations des gaz, sont obligés de casser et de brasser plusieurs fois au péril de leur vie, pendant la fermentation.

Aussitôt que le travail intérieur de la cuve se ralentit, il faut saisir le moment précis où il cesse pour soustraire le chapeau au contact de l'air libre. Sans cette précaution il se produirait une fermentation acide qui rendrait le vin complètement aigre.

On est parvenu à remédier à cet inconvénient en opérant maintenant en cuve close, et en plaçant sur la cuve un couvercle libre permettant à l'excès d'acide carbonique qui se développe entre le chapeau et le couvercle de s'échapper, tout en en retenant une quantité suffisante. Au moyen de ces couvercles le vin est à l'abri de toute altération, sans qu'il soit besoin d'aucune surveillance.

Le vin une fois fait, on le soutire jusqu'à la lie, après l'avoir laissé reposer quelque temps avant de le mettre en fût ; c'est ce que l'on nomme le *décuvage*. Moins on laisse le vin séjourner dans la cuve, une fois qu'il est dépouillé de la matière sucrée et alcoolique, mieux cela vaut.

Le *pressurage*, qui donne un vin de qualité inférieure, se fait avec tous les *marcs* restant dans

les cuves après le soutirage. Ce que l'on en obtient s'ajoute au vin dont il prend l'arome.

La *retaillade* est une troisième opération qui se fait lorsqu'on a mouillé le marc. Elle donne ce que l'on appelle la piquette servant de boisson aux ouvriers.

Fabrication des vins blancs. — Le vin blanc, comme on serait tenté de le croire, n'est pas le produit exclusif du raisin blanc, il s'obtient aussi bien avec du raisin noir, mais il est toujours de qualité supérieure lorsqu'il provient de raisin blanc.

On obtient le vin blanc avec du raisin noir en séparant le moût de la rafle, au moment de l'égrainage et avant la fermentation.

La manière de le fabriquer diffère encore en ce que l'on enlève la pellicule enveloppant le jus et les pépins, ainsi que la tige ligneuse formant la grappe. Puis, au lieu d'être mis en cuve, le jus exprimé est simplement versé dans des tonneaux où il subit sa fermentation.

Une seconde pression donne un vin blanc de seconde qualité, le marc des deux pressions, uni à l'eau et un peu de raisin, fournit une boisson de ménage alcoolique très agréable.

Vins blancs mousseux. — Les vins blancs mousseux doivent leur impétuosité à l'acide carbonique qu'ils contiennent.

On peut facilement rendre tous les vins mousseux en y ajoutant, par chaque litre, la valeur d'un petit verre à bordeaux de sirop de sucre candi fait avec du vin blanc.

On bouche ensuite soigneusement et solidement les

bouteilles, puis on laisse reposer environ un ou deux mois, le bouchon en bas, en les plaçant sur une planche à bouteilles.

Après ce temps, on les débouche de nouveau pour en retirer la valeur d'un verre que l'on remplace par la même quantité de vin blanc. Il n'y a plus qu'à reboucher solidement les bouteilles et à les habiller de la même façon que le véritable champagne, puis à les replacer comme auparavant, le bouchon en bas. La fermentation alcoolique se produit : elle dégage l'acide carbonique qui le fait ressembler au champagne dont il possède véritablement le goût.

Manière de frapper le champagne et autres vins. — Le champagne, le sauterne, le grave, se frappent en plongeant la bouteille dans un petit baquet contenant de la glace pilée, tenue dans un endroit très frais. Il faut avant couper les fils de fer, pour ne laisser que la ficelle maintenant le bouchon.

Quelques remarques sur les vins. — Après la réception d'une pièce de vin, il faut l'entourer de quelques soins indispensables pour réparer les fatigues qu'il a éprouvées pendant le voyage.

Si la pièce a été enveloppée d'un double fût, ou d'un emballage en toile, on l'en débarrasse entièrement. On la fait alors descendre à la cave et on la place de suite sur le chantier, la calant solidement, en ayant soin de faire placer la bonde un peu de côté, de manière que le vin la baigne complètement afin d'éviter l'introduction de l'air.

On laisse ainsi le vin se reposer pendant dix ou quinze jours. S'il a été collé, ce laps de temps suffit pour qu'il soit devenu limpide, ce dont on s'assure en soutirant un demi-verre au moyen d'un trou de vrille, que l'on rebouche immédiatement avec un fosset. S'il est clair et limpide, il n'y a qu'à le mettre en bouteilles; dans le cas contraire, s'il est trouble, il faut le coller.

Collage du vin. — Le collage du vin a pour but de le rendre plus transparent. Il précipite toutes les matières qui s'y trouvent en suspension, et qui, en se déposant contre les parois du tonneau et au fond, forment ce que l'on appelle la lie. Ce dépôt est composé de tartrate acide de potasse, de levure, de gluten et de matières colorantes, qui, remises de nouveau en circulation peuvent, par leur fermentation, faire tourner le vin en vinaigre. On se sert d'albumine pour encoller le vin, autrement dit de blanc d'œuf.

Quatre blancs d'œufs, battus dans un peu d'eau, suffisent pour encoller une demi-pièce. On verse le tout dans le vin et on agite fortement avec la baguette de saule dont nous avons déjà parlé page 15, après avoir retiré préalablement environ un litre de vin pour faire le vide. Ce vin sert alors, après l'encollage, à remplir la pièce que l'on bonde, puis on laisse reposer encore quelque temps avant la mise en bouteilles,

Pour le collage du vin blanc, on remplace le blanc d'œuf par 15 grammes de colle de poisson, dissoute dans un demi-litre d'eau, on filtre avant de s'en servir. Quinze jours après l'encollage on peut mettre le vin en bouteilles.

Lorsque le vin que l'on reçoit a été soutiré

(c'est le cas de celui expédié par les négociants), il n'a pas besoin d'être encollé de nouveau; il suffit de le laisser reposer sur chantier pendant une quinzaine ou une vingtaine de jours puis de le mettre en bouteilles par un temps sec et bien clair.

Vins fins. — Les vins fins peuvent rester deux ou trois années en fût; mais il faut les encoller dès qu'on les reçoit. Passé ce temps, il est préférable de les mettre en bouteilles, où ils acquièrent, en vieillissant, toutes leurs qualités.

Le vin blanc exige moins de temps à se faire en fût, et peut se mettre en bouteilles au bout d'un an.

Lorsque le vin reste en fût, il faut de temps en temps (de trois mois en trois mois) remplir avec de l'autre vin le vide qui s'opère par évaporation

Mise en bouteilles. — C'est dans la bouteille que le vin achève de se perfectionner : il ne faut donc pas le laisser séjourner trop longtemps en fût. Le temps et la bouteille lui donnent seuls cet arome et ce bouquet qu'il ne saurait trouver s'il restait indéfiniment en fût.

Lorsque l'on met le vin en bouteilles avant que sa fermentation soit complètement achevée, une partie du suc qui n'a pas été dissoute continue son travail; si le vin pétille dans le verre, c'est qu'il n'était pas suffisamment mûr au moment de sa mise en bouteilles.

Tous les vins de raisin ont pour principe l'alcool; mais ce qui fait la différence de leur qualité, c'est précisément la plus ou moins grande quantité qu'ils en contiennent.

Il en est de même de l'acide libre, acide tartrique

ou tartrate de potasse, produit par la rafte, qui améliore le vin au fur et à mesure qu'il se dépose contre les parois du verre ; opération ne s'exécutant que lentement et avec le temps.

Maladies des vins. — Le goût de fût est pour le vin une maladie qu'il contracte par le contact et le séjour dans un récipient contaminé par la malpropreté et la moisissure. C'est un goût détestable, rendant le vin répugnant.

On parvient à enlever ce goût en versant de la bonne huile d'olive dans le vin ainsi détérioré et en agitant fortement le mélange pour que l'huile s'y incorpore bien. On laisse reposer environ douze heures, puis on filtre le vin qui passe pur et exempt de tout goût de fût. Il est essentiel que l'huile d'olive employée soit de première qualité, qu'elle ne possède aucun goût, car si on se servait d'huile rance, le remède serait pire que le mal.

Vin trouble. — Il est certains vins qui, résistant à l'action du collage, au lieu de s'éclaircir, restent toujours troubles : un excès de sucre ou une fermentation lente peuvent en être la cause.

Si le trouble provient d'un excès de sucre non décomposé, il faut recourir à l'acide nitrique que l'on ajoute au vin trouble dans les proportions de 25 à 30 grammes par hectolitre. Après avoir soigneusement remué le liquide, on le laisse reposer huit ou dix jours, puis on le colle à nouveau avec des blancs d'œufs salés.

Le trouble provient-il d'une fermentation lente et peu active, 8 ou 10 grammes d'acide borique par

hectolitre de vin suffisent à l'éclaircir ; mais ces remèdes exposent à de graves inconvénients qu'il est prudent d'éviter.

Fermentation du vin blanc. — La plus petite secousse, le moindre dérangement, peuvent amener la fermentation du vin blanc. Que l'on déplace une pièce ou qu'on la mette simplement en bouteilles, cela suffit pour en faire fermenter le contenu.

Lorsque cet accident se présente, il faut relever les bouteilles, en enlever les bouchons, les reboucher à la main, sans trop les enfoncer, de manière que le gaz puisse s'en échapper librement.

Au bout de trois ou quatre jours on change de bouteille, on bouche solidement et on remet en place, souvent le vin revient à lui.

Lorsque le vin est en fût, on soulève la bonde et ou la laisse retomber d'elle-même, sans l'enfoncer, on transvase le vin dans un autre tonneau préalablement flambé et soufré, puis on le colle à nouveau pour le mettre en bouteilles après quelques jours de repos.

Acidité du vin. — L'introduction de l'air dans une pièce, pendant la fermentation, peut produire l'acidité du vin. Huit kilogrammes de cassonade dissous dans un peau d'eau, et mélangés au vin que l'on brasse fortement, suffisent souvent à le faire revenir à son état normal ; il n'y a plus qu'à le soutirer au bout de quelque temps.

Vins gras. — Le vin, de même que certains cidres, peut avoir une tendance à tourner à la graisse. On s'en aperçoit à son épaississement ; il file comme de

l'huile en le versant dans le verre ; il faut pour remédier à ce fâcheux état procéder de la manière suivante : faire dissoudre 250 grammes de crème de tartre dans 10 à 15 litres de vin bouillant et verser ce mélange dans la barrique, lorsqu'il est chaud. On agite fortement pendant quelques minutes, puis on place la bonde tournée en dessous pour éviter l'introduction de l'air.

Vingt-quatre heures après on colle de nouveau ce vin, sans le battre, cette fois la bonde en dessus ; puis, huit ou dix jours plus tard on le met en bouteilles.

Moisissure des vins. — Lorsque l'air pénètre dans l'intérieur d'un fût en vidange, il se forme sur le vin des espèces de fleurs ou moisissures blanches. On ne peut parvenir à y remédier qu'en se servant d'un fosset hydraulique pour le soutirer. Un autre moyen consiste à passer le vin à l'étamine lorsqu'on le tire.

Vins tournés. — On reconnaît qu'un vin est tourné au goût et à l'odeur désagréables qu'il exhale : puis à la couleur violacée et noirâtre qu'il présente. Lorsque cet état ne date pas de longtemps on peut y remédier en y ajoutant 15 à 20 grammes d'acide tartrique par demi-pièce.

Vins gelés. — Il arrive fréquemment que les vins qui voyagent par les grands froids se gèlent en route, ce qui occasionne une grande perte. La partie gelée ne contient plus en effet que de l'eau, sans aucun goût ni couleur, la partie liquidée s'étant augmentée en richesse alcoolique.

Si le vin, après avoir gelé dans le fût, a subi l'effet du dégel, et reste trouble, il ne saurait reprendre sa limpidité. Il faut alors le soutirer dans un autre fût fortement soufré et y ajouter environ 250 grammes de trois-six par demi-pièce. Après l'avoir laissé reposer quelques jours, on le colle de nouveau, pour le mettre en bouteilles quinze jours ou trois semaines après.

Bonification des vins. — On peut améliorer le goût du vin médiocre et lui rendre artificiellement ce qui lui manque comme arome, en y introduisant une liqueur extraite de pétales de fleurs de vigne et de mout de vin bien clair; mais ce moyen ne peut être mis en usage que par les propriétaires de vignobles.

Un autre moyen, plus pratique, consiste à calciner une demi-livre de bonnes cendres gravelées, à les broyer ensuite, en y ajoutant gros comme une noisette de chaux vive: et à verser dessus environ 150 grammes d'esprit-de-vin rectifié. Une heure après on filtre ce mélange et l'on obtient une teinture dont quelques gouttes suffisent pour bonifier une bouteille de vin, car il ne faut opérer que sur un ou deux litres à la fois.

Bouquet des vins. — Ce que les connaisseurs recherchent avant tout dans le vin c'est son bouquet; cette fleur de terroir duquel il tire son nom de provenance. Ce bouquet est dû à la présence, dans le vin, d'une huile essentielle volatile qui s'y trouve en si petite quantité, qu'elle échappe à toute anlayse, vu l'impossibilité de l'en séparer.

La chimie dont les progrès incessants sont parvenus à résoudre bien des problèmes, en est arrivée à un

point qu'elle peut aujourd'hui, à l'aide de mout et de levures, imiter le bouquet des crus les plus renommés, en substituant au jus du raisin le mout d'orge, additionné d'acide tartrique. C'est ainsi qu'à des vins tout à fait ordinaires, on donne le bouquet du Beaune, du Chablis, du Pomard, du Sauterne, etc.

Ce qu'il y a de plus curieux, c'est que ce bouquet peut également se donner aux vins factices, ainsi qu'au cidre. Il arrivera un jour, si cela continue, que nous ne boirons plus que des liquides veufs de jus de raisin et qui n'auront rien de commun avec le vin que le nom dont on les baptisera.

Imitation des vins fins. — Nous ne croyons pas devoir entretenir nos lecteurs des moyens d'imiter les vins fins, tels que le Malaga, le Lacryma-Christi, le Frontignan, le Muscat, le Porto, l'Alicante, les vins du Rhin, etc. La raison en est bien simple : pour y arriver il faut opérer sur un nombre assez considérable de litres. En calculant les produits qu'on y ajoute, le temps qu'on y passe, la perte que l'on éprouve, leur non-conservation, on arrive, tout compte fait, a avoir plus d'avantage à se procurer une ou plusieurs bouteilles de ces vins que de perdre son temps à fabriquer une boisson hétéroclite ne possèdant aucune des qualités du vin que l'on cherche à imiter.

Imitation du champagne. — On peut se procurer à bon marché une ou deux bouteilles de vin blanc mousseux imitant le champagne en introduisant dans du vin blanc 30 grammes de sucre candi réduit en poudre, la valeur de deux petits verres d'alcool et une cuillerée à café de kirsch. Une

fois le sucre fondu, ajouter 3 ou 4 grammes de bicarbonate de soude, boucher de suite, ficeler le bouchon, et le garnir de fil de fer. On habille la bouteille de papier de plomb et l'on possède un excellent vin mousseux imitant le champagne, bon à boire une huitaine de jours après sa préparation.

Vins pharmaceutiques. — Ayant parlé de la préparation de ces différents vins dans le volume concernant l'*hygiène*, la *médecine*, la *pharmacie* et la *parfumerie*, nous y renvoyons nos lecteurs afin d'éviter les répétitions inutiles.

Falsifications des vins. — Le vin est loin d'être livré à la consommation tel qu'il est produit; propriétaires et marchands ne se font malheureusement pas faute, dans un but de lucre plus rémunérateur, d'en augmenter la quantité aux dépens de la qualité.

Tout ce que l'arsenal chimique renferme de drogues, plus malsaines les unes que les autres, est mis en jeu pour arriver à livrer au consommateur le moins de vin possible, en trompant son palais et sa vue par une similitude de goût, de force et de couleur pouvant rivaliser avec le vin naturel.

Eau dans le vin. — Il est un procédé bien simple pour voir si le vin que l'on achète a été coupé avec de l'eau. Il consiste tout simplement à en verser quelques gouttes sur un morceau de chaux vive. Si la chaux se dissout, vous pouvez être assuré que le vin contient de l'eau ; s'il est pur, la chaux restera intacte.

Fuchsine dans le vin. — La coloration du vin est-elle due à la présence de la fuchsine? Il est facile de s'en assurer en en faisant chauffer jusqu'à ébullition la valeur d'un verre dans lequel on aura introduit préalablement un peu de coton-poudre [1].

Le coton se trouve alors teint en rouge : si, en le plongeant dans l'eau froide, il conserve sa couleur au lieu de redevenir blanc, on peut en conclure que le vin est coloré avec de la fuchsine.

A défaut de coton-poudre, on peut employer le procédé suivant : Verser quelques gouttes d'ammoniaque dans un peu de vin, et, après avoir agité, y incorporer environ la moitié de son volume d'éther. Le mélange une fois opéré, on décante l'éther, et l'on verse dessus quelques gouttes d'acide acétique.

Au contact de l'acide la fuchsine forme immédiatement un précipité rouge révélant sa présence dans le vin. On peut encore se servir d'alcool amilique.

Lorsque le vin est coloré avec du rouge de Bordeaux, il suffit de le faire chauffer et d'y plonger de la laine blanche qu'il colore de suite comme le ferait une teinture.

Coloration par les plantes. — Le vin a-t-il été coloré par des produits extraits des végétaux, tels que l'orseille sèche, les baies de sureau, les fleurs de mauve, le bois de campêche, etc., rien de plus simple pour découvrir la fraude : il n'y a qu'à verser dans un verre de vin quelques gouttes d'alcali, le vin prend aussitôt une couleur verte.

[1] On peut préparer soi-même le coton-poudre en faisant macérer pendant quelques minutes du coton cardé dans un mélange d'acide sulfurique et d'azotate de potasse : on le lave ensuite à grande eau pour le faire sécher au grand air.

A-t-il été coloré avec de l'orseille? une dissolution d'alun ajoutée au vin, en égale quantité, le fait tourner de suite au brun rouge.

Si le vin est naturel, il ne se forme aucun précipité.

Coloration par les acides. — On se sert généralement de l'acide sulfurique pour opérer cette fraude. Il suffit pour constater sa présence de laisser tomber une goutte de vin sur une feuille de papier blanc. Si le papier prend une teinte brun violacé, la tache une fois sèche, on peut en conclure que le vin contient de l'acide ; si au contraire la tache reste d'un rouge vif, c'est qu'il en est exempt.

Service des vins. — Chaque saison doit avoir ses vins. Ils doivent être forts et corsés en hiver : pendant l'été, on doit offrir de préférence à ses convives des vins clairs et légers.

Les vins, même d'excellente qualité, ont besoin d'être mis à point avant d'être présentés sur la table, c'est-à-dire qu'il est indispensable de développer en eux toutes les qualités de finesse et de bouquet qui leur sont propres et qu'ils contiennent à l'état latent. Pour ce faire, il est nécessaire qu'ils soient montés de la cave au moins deux heures avant le repas.

Les Bordeaux sont les vins qui exigent le plus de chaleur ; on les tiendra donc pendant quelques heures dans un endroit chaud ; là, en présence de cette douce température, ils développeront tout leur bouquet. Il en sera de même pour le Grenache, le Porto, le Tavel, etc., et tous les vins de liqueur.

Les vins chauds par leur nature, tels que les Bourgogne, sans être servis froids, devront être présentés frais sur la table.

Le Champagne est le seul vin qui puisse se boire à une température presque glaciale, il en est ainsi pour le Grave, le Sauterne. On peut également les frapper ou les servir très froids.

Ordre dans lequel doivent se servir les vins. — Pendant que l'on mange le potage, les serveurs peuvent verser soit le Madère, soit le Xérès sec, le Sauterne, le Barsac ou le Terrac.

Avec le relevé de poisson se boivent les vins blancs : le Chablis, le Grave, le Sauterne, le Pouillé ou le Meursault.

Avec les entrées, le Champagne frappé fait son apparition ou bien encore les hauts Bourgogne, les Pomard, Nuits et Volnay, le Clos-Vougeot, le Bordeaux et le Chambertin.

Pour le deuxième service on réserve les grands crus, tels que : le Château-Laffitte, le Château-Margaux, le Château-Latour, la Côte-Rôtie, le Tavel, le Roussillon, l'Ermitage etc., et le Champagne rouge. Comme vins blancs, ce sont les mêmes crus auxquels on peut ajouter le Jurançon et le Saint-Peray.

Avec le dessert viennent les vins sucrés et liquoreux, tels que le Muscat et le Frontignan, le Grenache, le Malaga, le Xérès, le Lacryma-Christi, le vin de Chypre, de Constance et autres crus.

Vin chaud. — Il n'est pas hors de propos, pour clore le chapitre des vins naturels, de terminer en indiquant la manière de préparer le vin chaud ; la voici :

Faites une infusion de cannelle dans un litre d'eau bouillante en y précipitant environ 30 grammes de cannelle concassée le plus fin possible ; laissez infuser

de 25 à 30 minutes (mais pas plus) ; filtrez ensuite et ajoutez à cette infusion 1 kilogramme de sucre et 3 litres de vin de Bourgogne, faites blanchir au feu et retirez avant qu'il ne commence à bouillir, vous obtiendrez ainsi quatre litres d'excellent vin chaud auquel vous pourrez ajouter au besoin quelques rondelles de citron.

VINS FACTICES OU ARTIFICIELS

L'impossibilité pour certaines bourses de se procurer du vin naturel, fait que l'on a recours à une foule de boissons s'en rapprochant si ce n'est par le goût, au moins par la couleur.

Les vins factices se distinguent du vin véritable en ce qu'ils contiennent une plus grande quantité d'acide malique [1] ; contrairement aux vins naturels qui, eux, ne renferment que de l'acide tartrique ou tartrate acide de potasse que produit tout particulièrement le raisin.

La coloration des vins factices est toujours très faible ; cela se conçoit aisément, eu égard au manque de principes colorants qui font défaut aux fruits employés, excepté toutefois les baies de sureau, les mûres ou les cerises noires.

Examinons maintenant quels sont les fruits dont on peut se servir pour fabriquer des liqueurs vineuses par fermentation, car c'est toujours par ce grand principe que l'on arrive à obtenir toutes ces boissons.

Parmi les fruits nous citerons : les raisins secs, les groseilles à maquereau, les mûres, les framboises,

[1] Acide tiré des pommes ou d'autres fruits.

les fraises, les groseilles rouges et blanches, le cassis, les prunelles, les baies de sureaux, les primevères, les jeunes pousses de vigne etc., voire même le navet.

Le produit que l'on obtient par la fermentation de ces fruits n'est nullement contraire à la santé.

Les groseilles en grappe sont excellentes même employées vertes ; elles produisent un vin clair et pétillant ayant beaucoup de rapport avec le Champagne. Moins la fermentation est longue plus le vin est doux ; plus on la prolonge plus il est sec.

Lorsque l'on emploie les groseilles à maquereau, il est nécessaire d'en enlever la peau, pour éviter un goût fort et désagréable.

Si on se sert de groseilles en grappe, de cassis, de fraises ou de framboises, on obtient un bien meilleur vin en faisant bouillir le jus quelques instants avant qu'il entre en fermentation : le vin est alors doux et agréable à boire.

Les prunelles et les damas, par l'acidité de leur jus, fournissent des vins secs et astringents.

Les cerises noires, auxquelles il faut enlever les noyaux, de même que les mûres, donnent des vins fortement colorés, très doux; mais ne possédant aucun principe astringent.

Le raisin sec, dont on se sert le plus ordinairement, donne un vin excellent.

Le meilleur marché de tous les vins factices est celui que l'on obtient avec les baies de sureau.

On peut communiquer à tous ces vins un goût et un bouquet tout particuliers en les aromatisant avec quelques gouttes de substances que nous indiquons (p. 49) sous le nom d'aromes.

Nous allons donner maintenant la manière d'ob-

tenir chacun de ces vins dans les meilleures conditions d'hygiène et de bon marché, en rappelant toutefois, qu'il est toujours nécessaire d'y ajouter une petite quantité d'acide tartrique, dont la présence fait défaut dans tous les fruits indiqués ci-dessus. Les fruits récoltés dans le nord de la France sont très faibles en principes sucrés ; aussi est-il nécessaire de l'augmenter, car le vin est d'autant plus fort que son jus contient plus de sucre et que ce sucre se trouve entièrement décomposé avant la fermentation.

Vin de raisin sec. — La méthode la plus simple, consiste à faire infuser dans 25 litres d'eau bouillante 12 kilogrammes de raisin sec, dont on a enlevé les queues, et d'y ajouter 3 kilogrammes de sucre. On laisse macérer le tout environ une douzaine de jours, en remuant de temps à autre avec un bâton.

On décante alors le liquide en pressant également les raisins pour en extraire le jus, que l'on met dans un tonneau, puis on ajoute 360 à 370 grammes de tartrate de potasse pulvérisé. Dès que la fermentation est terminée on soutire le vin pour le mettre en bouteille.

Autre recette. — Prenez 3 kilogrammes et demi de raisin sec que vous faites infuser dans 102 litres d'eau bouillante, à laquelle vous ajoutez environ 12 ou 15 grammes d'alcool à 86°, 25 grammes coriandre, 25 grammes de fenouil et 100 grammes fleurs de houblon.

Passez cette décoction à travers un linge, mettez le jus obtenu dans un tonneau et ajoutez-y 50 grammes de levure de bière étendue dans un peu d'eau ; laissez fermenter quatre à cinq jours, puis soutirez le liquide pour le mettre en bouteilles où la fermentation se con-

tinue et s'achève; vous aurez un excellent vin de raisin sec, bon à boire après quelques jours de bouteille.

Vin de cassis. — Il est inutile d'attendre la complète maturité du cassis pour faire ce vin : il est préférable de prendre le fruit au moment où il commence à mûrir. On égraine soigneusement chaque grappe, puis on écrase les grains qu'on laisse ainsi pendant vingt-quatre heures environ. Au bout de ce laps de temps, on en exprime le jus à travers un linge de grosse toile ou un tamis ; ce jus est mis de côté.

On verse alors un peu d'eau sur le marc restant, on laisse de nouveau infuser environ 12 heures ; puis on en extrait encore le jus de la même manière.

Ce jus, beaucoup plus faible, est alors réuni au premier, et on y ajoute 500 grammes de sucre par litre de jus. On renferme le tout dans un tonneau, d'une capacité proportionnée à la quantité de liquide que l'on a, de manière à ce qu'il soit entièrement plein.

On laisse alors la fermentation s'opérer, ce qui demande quelques jours. Lorsqu'elle vient à s'affaiblir [1], on enfonce la bonde, en ne laissant que l'ouverture d'un fosset pour que le gaz puisse s'échapper. Il est nécessaire, au bout de quelques jours, d'enlever de temps à autre la bonde pendant quelques instants de manière à faciliter un plus prompt dégagement des gaz qui peuvent se trouver accumulés dans le baril. On bouche ensuite hermétiquement bonde et fosset, laissant le tout en repos pendant quatre ou cinq mois. On soutire alors le vin, devenu très clair, pour

[1] On reconnaît que la fermentation s'affaiblit lorsque le bruit intérieur, provoqué par l'effervescence des gaz, commence à diminuer.

le mettre en bouteilles. Ce vin, assez coloré par la nature même du fruit, peut, pour être plus agréable au palais, recevoir un des aromes indiqués à la fin de ce chapitre (p. 49).

Vin de groseilles rouges et cassis. — On mélange en parties égales ces deux fruits, puis on les écrase après les avoir égrainés. On exprime ensuite le jus soit au tamis, soit en pressant les pulpes dans un gros torchon de toile, et on ajoute autant de litres d'eau qu'on a de litres de jus. On sucre à raison de 400 grammes par litre. Le tonneau une fois rempli, on laisse le liquide fermenter dans un endroit chaud.

La bonde ne doit pas être enfoncée, mais posée simplement de côté, sur son ouverture, de manière à laisser un libre dégagement aux gaz provenant de la fermentation. On ne bouche hermétiquement que lorsque toute trace d'effervescence a disparue.

On peut mettre ce vin en bouteilles trois mois après. Il est d'un goût excellent que vient encore parfaire l'arome que l'on a eu soin d'y introduire.

Vin de framboises. — Une fois les framboises bien épluchées, écrasez-les, ajoutez au jus obtenu un litre et demi d'eau par deux litres de jus, et 250 grammes de sucre par litre de liquide. Laissez fermenter : une fois le liquide éclairci, mettez en bouteilles. On peut mélanger des fraises aux framboises. Le vin ainsi obtenu sera sec et doux.

Vin de mûres. — Ce vin manque de principes astringents ; mais comme il est très coloré par lui-même, il peut servir à remonter la couleur des autres vins de fruits. Voici comment on procède pour l'ob-

tenir : choisissez le fruit en pleine maturité, écrasez-le, et ajoutez au jus une quantité égale d'eau. Par chaque litre de jus ajoutez encore 400 grammes de sucre, abandonnez alors à la fermentation, puis, une fois clarifié, mettez en bouteilles.

Autre recette. — Prenez 3 kilogrammes de mûres de haies, écrasez-les et ajoutez 1 litre d'alcool : faites macérer le tout pendant quelques heures, ajoutez alors 25 grammes de tartre brut rouge[1]. Versez sur le tout 3 litres d'eau bouillante, remplissez le tonneau avec un peu d'eau froide, et laissez le vin se clarifier.

Vin de cerises. — La préparation est toujours la même, mais il faut, pour éviter toute amertume, enlever préalablement les noyaux. On écrase alors les cerises, qu'on abandonne vingt-quatre heures à elle-mêmes. On passe ensuite les pulpes à travers un tamis, puis on ajoute 350 grammes de sucre par litre de liquide, un litre d'eau-de-vie par 5 litres de jus, et 1 gramme de cannelle en poudre.

On laisse fermenter et une fois reposé et clarifié on soutire pour mettre en bouteilles.

Vin de baies de sureau. — C'est le vin le meilleur marché que l'on puisse fabriquer soi-même. La matière première en est peu coûteuse, elle se donne plutôt qu'elle ne se vend.

On recueille les baies du sureau à l'époque de leur maturité, on les foule ou on les écrase comme les raisins ; puis on fait bouillir pendant quelques

[1] Le tartre rouge ne se dissout bien entièrement que dans l'eau bouillante, pour la quantité indiquée ci-dessus il faut 200 grammes d'eau.

minutes. On passe alors le marc à travers un tamis ou une grosse toile. Le liquide obtenu, une fois sucré et fermenté, produit le vin de sureau.

Prenez un boisseau de baies que vous écrasez dans environ 35 litres d'eau, faites bouillir quelques instants, puis tirez le jus au clair lorsqu'il est encore chaud, en passant le marc soit au tamis, soit à travers une grosse toile. Mettez environ 350 grammes de sucre par litre, et laissez le tout fermenter dans le tonneau. Ne pas oublier de l'aromatiser en procédant comme il a été dit pour la fermentation des autres vins factices. Peu à peu le vin se dépouille et se clarifie ; au bout de trois mois de séjour environ dans le tonneau il est bon à mettre en bouteilles.

Vin de vigne. — Les jeunes pousses de la vigne procurent un excellent vin factice que l'on obtient de la manière suivante :

Prenez environ 10 à 15 kilogrammes de jeunes feuilles, avec leurs queues, et versez dessus 15 litres d'eau bouillante ; laissez macérer le tout pendant vingt-quatre heures. Ce laps de temps écoulé, passez le jus et les feuilles à travers un linge de grosse toile, ajoutez environ 2 litres d'eau sur le marc ; laissez infuser de nouveau plusieurs heures avant d'en extraire le jus que l'on mêle au premier. 6 kilos de sucre suffisent amplement pour cette quantité de liquide qui doit former environ 20 litres de vin. On laisse le tout fermenter, puis on bouche hermétiquement le baril lorsqu'il ne se produit plus aucune effervescence. Le vin une fois clair, on peut le mettre en bouteilles ; mais il faut au moins trois mois avant cette opération.

Tous les autres vins de fleurs, primevères ou autres, se traitent de la même façon.

Vin de navets et vin de betteraves. — Ces vins s'obtiennent par la fermentation des pulpes de navets ou de betteraves. Ils se fabriquent exactement comme le vin de raisin. Ils ont une belle coloration, et sont excellents lorsque l'on y a ajouté du sucre en quantité suffisante et qu'on leur a communiqué l'arome que l'on préfère.

Vins factices mousseux de groseilles à maquereau ou de groseilles en grappes. — Nous n'avons parlé jusqu'ici que de la manière d'obtenir les vins factices ordinaires; indiquons maintenant le moyen de les obtenir à l'état mousseux.

Pour faire ces vins, il ne faut pas attendre que le fruit soit mûr, on doit le prendre lorsqu'il est encore vert, au moment où il a son complet développement.

Cueillez donc les groseilles en grappes, blanches ou rouges peu importe, exprimez-en le jus soit à l'aide d'un tamis, soit en passant les pulpes à l'étamine. Ajoutez-y le sucre et le tartrate de potasse (crème de tartre) et laissez fermenter.

Par chaque litre de groseilles ajoutez un litre d'eau, et pour chaque litre de jus, 500 grammes de sucre, joignez pour le tout, environ 10 ou 12 grammes de tartrate de potasse ou crème de tartre, et laissez fermenter, en ayant soin de combler le vide qui s'opère avec un peu du même jus que l'on a mis en réserve.

Dès que la fermentation se ralentit, il faut soutirer le vin dans un autre tonneau en y ajoutant de nouveau 50 grammes de sucre par litre. On abandonne ce vin pendant deux mois dans un endroit

frais; une fois ce temps écoulé on le met en bouteilles : l'on a ainsi un excellent vin mousseux.

On rend également mousseux le vin de feuilles de vigne (v. p. 46) en y ajoutant du tartrate de potasse.

Hydromel. — Sous le nom d'hydromel on fabrique également une boisson de ménage vineuse empruntant ses principales qualités à la fermentation du miel entrant dans sa préparation.

Pour obtenir cette liqueur on prend du bon miel, d'une saveur agréable (environ 600 grammes par litre), on le fait dissoudre dans de l'eau, en y ajoutant un peu de charbon animal, afin de lui enlever toute odeur. On filtre ensuite ce liquide en l'additionnant du quart de son volume d'eau-de-vie, dans laquelle on a fait infuser pendant quelques jours des fleurs de sureau, de l'iris de Florence et quelques amandes amères.

On expose ce mélange au soleil pendant quinze jours, puis on le filtre pour le mettre en bouteilles.

L'hydromel se bonifie en vieillissant.

Des vins de liqueur. — Ce qui rend un vin liquoreux, c'est la grande quantité de sucre qu'il contient ; sucre qui n'a pas été décomposé par la fermentation transformant le mout sucré en alcool.

Pour obtenir des vins factices liquoreux ou vins cuits, il suffit de les faire réduire d'un tiers par la cuisson, et de les mettre ensuite dans un petit baril où ils continuent lentement à fermenter. Ne pas oublier de pratiquer un trou dans la bonde pour permettre au gaz de s'échapper.

Les vins ainsi traités sont inoffensifs et peu spiritueux ; ils ne peuvent par conséquent occasionner aucun trouble au système nerveux.

On leur donne du bouquet en y ajoutant un arome particulier qui les bonifie et les rend agréables au goût.

Aromes pour les vins factices. — Pour communiquer un certain bouquet aux vins factices, on se sert de plantes aromatiques réduites en poudre, ou que l'on a fait macérer ou infuser pour en relever la saveur et leur communiquer un goût agréable.

Les aromates le plus fréquemment employés sont l'iris, la cannelle, la girofle, le macis ou écorce intérieure de la noix muscade, la vanille, etc., que l'on réduit en poudre et que l'on mélange par parties égales avec du sucre en poudre.

Les fleurs de sureau desséchées et pulvérisées, mélangées au sucre en poudre, donnent au vin un excellent goût de muscat.

La distillation des fleurs d'oranger, des feuilles de rose, produit des eaux parfumées qui se changent en esprit si l'on remplace l'eau par de l'alcool.

L'esprit de framboise s'obtient par une infusion de ce fruit dans l'alcool. On prépare de la même façon l'esprit de fruits avec des amandes amères, merises, noyaux de pêche et d'abricots, etc., en les traitant par l'alcool. Les huiles essentielles de citron, d'orange, de bergamote sont également très employées pour aromatiser les vins; mais on les emploie rarement seuls; il est même préférable de les unir deux à deux.

Une simple goutte de ces huiles essentielles suffit pour aromatiser plusieurs litres. Lorsque l'on n'a besoin qu'accidentellement de ces aromes il vaut mieux les acheter chez le pharmacien que de les préparer soi-même, cela revient moins cher.

CIDRE

De la nature des pommes. — Le cidre est pour la Bretagne, la Normandie et la Picardie, le vin de pomme par excellence. C'est la boisson naturelle du pays, comme le vin de raisin est celle du midi de la France. La différence qui existe entre ces deux boissons est que le vin contient une certaine proportion d'acide tartrique en excès, tandis que dans le cidre cet acide est remplacé par de l'acide malique.

Comme il est d'usage, dans nos pays, que chacun fabrique la quantité du cidre nécessaire à sa consommation annuelle, nous avons cru devoir entrer dans les plus minutieux détails relativement à sa fabrication ; ce qui permettera de le faire dans les meilleures conditions possibles, et d'obtenir une boisson aussi économique que saine.

La qualité du cidre ne dépend pas seulement des procédés employés pour sa fabrication, elle dépend bien plus encore de la qualité des pommes entrant dans sa confection.

Un moyen infaillible pour obtenir de bon cidre, consiste à n'employer que des pommes dont la pelure ou peau présente une couleur mate, brune et rouillée. Celles qui ont une enveloppe claire, lisse et brillante ne donnent que des cidres inférieurs, durcissant en peu de temps.

S'ensuit-il de là qu'on ne doive employer qu'une seule qualité de pommes ? nous ne le pensons pas.

Ce serait une grande erreur de croire que pour avoir un cidre doux il soit nécessaire de ne se servir que de pommes douces ou sucrées. S'il en était ainsi, les pommes dites au couteau devraient jouir de la préférence ; mais il n'en est rien. Avec des pommes douces et sucrées on n'obtiendrait qu'une boisson fade et insipide, n'ayant aucune force, aucune couleur, et qui plus est, d'une conservation de peu de durée.

Est-ce à dire pour cela que les pommes acides soient les seules susceptibles de procurer un bon cidre ? loin de là ! Peu riches en tanin, elles ne le sont pas davantage en matière sucrée, et les cidres qui en proviennent sont légers, sans consistance, d'un goût désagréable, se tuant quelques instants après leur sortie du fût.

Restent les pommes amères ; ce sont les meilleures. Très riches en tanin et en matière saccharine, elles fournissent un cidre fort et substantiel, nerveux, de bonne couleur, se conservant parfaitement.

A elles seules cependant elles ne pourraient constituer un cidre parfait, tant au point de vue du moelleux que de la saveur et du bouquet tant recherché des vrais connaisseurs. Il est donc nécessaire, si l'on veut obtenir un excellent cidre, se conservant dans de bonnes conditions, de mélanger plusieurs espèces de pommes, en faisant entrer dans sa composition un tiers de fruit doux pour deux tiers de fruits amers.

Quand par hasard on n'a à sa disposition que des pommes acides, il est urgent de précipiter cet acide soit avec de la craie, soit avec des cendres de bois que

l'on ajoute aux pommes au moment du grugage ; sans cette précaution le cidre deviendrait acide en vieillissant.

Le cidre provenant de pommes acides se tue facilement au contact de l'air ; il abandonne rapidement sa brillante et transparente couleur de topaze pour prendre un ton noir peu engageant.

Pour avoir une récolte dans de bonnes conditions, il faut la faire lorsque les fruits sont parfaitement mûrs. On doit en outre les laisser séjourner au moins pendant trois semaines ou un mois sur un lit de paille, dans un endroit sec et aéré, de manière à ce qu'elles puissent subir un complément de maturité ou de fermentation saccharine, les débarrassant de leur principe acide. C'est en cet état seulement que les pommes possèdent toutes les qualités requises pour la fabrication du bon cidre. La récolte des pommes se fait à trois époques de l'année : la première en septembre, pour les pommes tendres, telles que la Girard amère, la Relet, le doux Veret, la Saint-Gilles, etc.

La seconde, en novembre, pour les pommes demi-dures, telles que le petit court, l'amer-doux, le gros doux, le cul noué et l'épine. Le jus de cette dernière espèce fournit un cidre qui flatte également la vue et le palais des plus délicats.

Les pommes d'arrière-saison, dites tardives, se récoltent fin décembre ; elles servent à fabriquer les gros cidres de conserve : la Germaine, la haute bonté, le gros doux, le doux Martin, la petite Arîtes, etc., sont de ce nombre. Elles sont très riches en principes alcooliques et par suite fort précieuses pour ces sortes de cidres.

Pour que le cidre soit bon, sa densité doit être de 1kg,70 grammes par litre, soit environ 14 p. 100 de sucre et 7 p. 100 d'alcool.

Fabrication du cidre. — Les pommes, une fois parées, leur mélange opéré, on procède à la fabrication du cidre.

Quelques personnes, pour augmenter la richesse saccharine du fruit, ont l'habitude d'y ajouter quelques betteraves rouges ; cela ne présente aucun inconvénient.

Le premier travail consiste à passer les pommes au

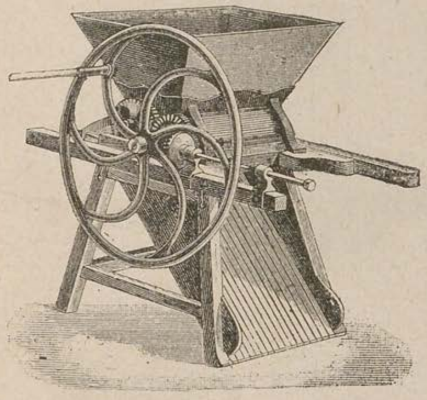


Fig. 9.

grugeoir, de manière à les diviser en plusieurs morceaux, pour faciliter leur pression et leur écrasement sous le pressoir.

Le grugeoir (fig. 9) est une machine mue par une roue cylindrique en actionnant une autre, armée de lames, qui divise et écrase en même temps la pomme en une foule de petits morceaux. Ces mor-

ceaux, minces et réguliers, ont une grosseur proportionnée à l'écartement des lames.

Le grugeoir est actionné par une roue à manivelle permettant un prompt travail, propre et économique.

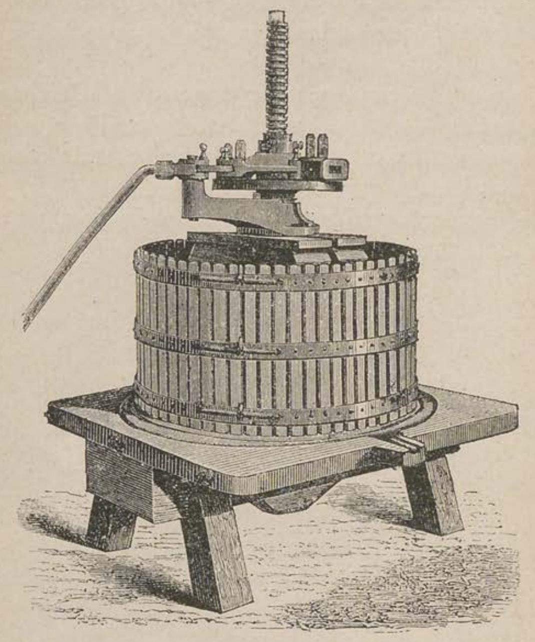


Fig. 10.

La pomme réduite en pulpe, sous cette terrible guillotine, est recueillie dans des baquets que l'on transporte au pressoir, sans y ajouter une seule goutte d'eau.

On couche cette pulpe bien uniformément sur plusieurs lits de pailles successifs, puis on donne quelques tours de manivelle et on en extrait le

plus de jus possible, environ 25 à 30 litres pour 100 kilogrammes de pommes. On a alors du véritable jus de pomme pur, que l'on ajoutera plus tard au jus obtenu par une seconde pression des pulpes, mouillées cette fois. Enlevant alors ces pulpes du pressoir qui, par le foulage, ont pris une teinte brun rouillé très accentuée, on les place dans de grands baquets et on les mouille de quelques seaux d'eau en les remuant fortement avec une pelle de bois.

On laisse ainsi environ quarante-huit heures en remuant de temps à autre dans la journée : c'est ce que l'on appelle la *macération*.

Ce temps écoulé, on retire le marc pour le soumettre de nouveau à l'action du pressoir (fig. 10).

Il est superflu de décrire ici le mode de construction de ces appareils : toutes les personnes qui s'occupent de la fabrication du cidre le connaissent, tant par les nombreux prospectus qu'elles reçoivent que pour l'avoir vu déjà fonctionner. Disons seulement comment on l'emploie.

On prend le moût avec la pelle de bois, on l'étend sur un lit de paille de seigle nommée *glue*, que l'on a préalablement disposée sur la table du pressoir. On donne à cette couche de pulpes une épaisseur de plusieurs centimètres, puis on la recouvre de paille, on superpose ainsi plusieurs couches successives, en contrariant chaque fois le sens de la paille, jusqu'à ce que l'on atteigne la hauteur de la dernière *assise* qui doit toujours se terminer par un lit de paille. Le tout est recouvert d'une forte planche et de quelques cales assurant une pression régulière et égale dans toutes les parties, puis on donne à la vis un premier tour.

Cette pression a pour effet de chasser le jus de la pulpe, qui sort de tous les côtés des assises, et tombe dans une rainure ou conduit pratiqué dans la table, pour se déverser dans un baquet nommé *bélon*. Au-dessous du coulot, on a pris soin de suspendre un tamis destiné à recevoir et filtrer le liquide tout en retenant le peu de pulpes qu'il entraîne.

Lorsque le jus se fait rare, on donne de nouvelles pressions, jusqu'à ce qu'on n'obtienne plus de jus.

On remplace le marc épuisé par de l'autre jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus.

Le jus provenant de cette pression, uni au jus pur, est, ce que l'on appelle le premier cidre ou gros cidre, celui qui contient le plus de principes sucrés et alcooliques. Pour obtenir du bon cidre il ne faut guère chercher à tirer plus de 100 litres de jus de 100 kilogrammes de pommes ; soit 1 litre par kilogramme, ce qui doit servir de base, pour la quantité d'eau employée pour le mouillage du marc. Le marc une fois pressé, on met le jus dans les pièces après avoir eu la précaution de les bien laver, de les soufrer ou flamber, pour leur enlever toute odeur. Le flambage ou soufrage a pour but de détruire tous les germes putrescibles, champignons ou autres, dont la présence serait susceptible de transformer l'alcool en vinaigre, au détriment de la qualité du cidre.

Les pièces ayant contenu récemment du vin n'ont pas besoin d'être soufrées ni flambées; elles sont même préférables à celles provenant du cidre : en ce cas, on peut se dispenser d'un lavage complet.

Le premier cidre une fois logé, on procède à la fabrication du second.

Prenant pour cela le marc de la première pression, on le gruge de nouveau, puis on le remet en baquet en l'additionnant d'eau. On laisse macérer pendant douze ou quinze heures et on procède exactement de la même manière que pour le premier. Le cidre que l'on obtient est alors du petit cidre ou piquette que l'on peut transformer en cidre moyen en le coupant par moitié avec le premier.

Le petit cidre est la boisson des ouvriers des fermes, qui en font une très grande consommation.

Fermentation du cidre. — Une fois le cidre mis en futaille et placé sur le chantier, il s'opère au bout de quelques jours, tout comme pour le vin, une transformation alcoolique gazeuse provoquée par le sucre contenu dans le moût : c'est ce que l'on appelle la *fermentation*.

Cette fermentation peut être lente ou active suivant la qualité des fruits employés et la température de la cave ; mais, en général, pour s'exécuter dans des conditions normales, elle ne doit durer qu'une quinzaine de jours environ. Lorsqu'elle se prolonge au delà, c'est au détriment du cidre. La lie absorbe après cette période une notable proportion d'alcool affaiblissant par suite sa force et le rendant plat et visqueux. Il en est de même si elle s'effectue trop rapidement, le cidre devient alors aigre et acide.

Les futailles sont placées sur le chantier, entièrement pleines et sans être bondées, à une température de 15 à 20°. Bientôt le cidre entre en fermentation, le jus de la pomme se transforme alors en alcool et en acide carbonique.

Le travail de la fermentation n'est guère apparent que quelques jours après la mise en cave. On s'en aperçoit au bruit provoqué par son effervescence, et à la mousse ou écume blanchâtre s'échappant du tonneau, et que l'on appelle le *chapeau*.

Il faut alors laisser bouillir tranquillement et éviter les changements de température et les courants d'air.

Lorsque la fermentation est entièrement terminée, ce dont on se rend compte en plaçant l'oreille près de l'ouverture de la bonde, et que l'on n'entend plus aucun frémissement, on remplit le vide qui s'est produit avec un peu de cidre, puis on replace à demi la bonde pour ne la mettre définitivement en place que le lendemain, cette précaution est nécessaire pour faciliter le dégagement des gaz s'il s'en produit encore.

On laisse reposer quelques mois, avant de soutirer, de manière à éviter que le cidre ne s'aigrisse en reposant sur sa lie. Si l'on veut conserver le cidre il faut faire au moins deux soutirages à un mois et demi ou deux mois d'intervalle l'un de l'autre, et, au dernier, coller le cidre avec du cachou (60 grammes environ pour une demi-pièce). Veut-on le conserver doux, pétillant et mousseux, il faut le mettre en bouteilles : car s'il restait en fût il perdrait bientôt sa douceur pour acquérir plus de force et de nerf.

Des accidents dans la fermentation. — Différentes causes, avons-nous dit, peuvent entraver la régularité de la fermentation : la qualité des pommes d'abord.

Si celles-ci sont de mauvaise qualité, qu'elles manquent de principe sucré et tannique, il est nécessaire de recourir à un procédé artificiel afin de sup-

pléer à ce qui leur fait défaut. On ajoute pour cela environ 8 ou 10 kilogrammes de glucose par 100 litres de liquide et 125 grammes de crème de tartre que l'on fait dissoudre préalablement dans un peu d'eau bouillante. Pour une cause ou pour une autre, la fermentation tarde-t-elle à se produire, on peut la provoquer ou l'activer en introduisant un peu d'eau légèrement chaude dans le fût.

Quelques personnes y ajoutent la valeur d'un verre d'alcool. Le sel de cuisine, dans la proportion de 125 grammes par demi-pièce, est encore un excellent stimulant.

Autre manière de faire le cidre sans pressoir. — Dans certaines maisons la possession d'un pressoir constitue un embarras et un entretien de toute l'année ; pour d'autres, sa location est un surcroît de dépense ; quelquefois même l'emplacement qu'il occupe devient une gêne réelle ; on est donc parvenu à le supprimer en fabriquant le cidre par diffusion ou déplacement, ce que l'on appelle, dans certains pays, faire le cidre à la *coulotte*.

Pour ce faire, on place un tonneau sur champ : après en avoir enlevé le dessus, on y installe un faux fond percé de trous (fig. 11) que l'on garnit d'une couche de paille disposée en éventail. C'est sur cette couche que se dépose le moût préalablement arrosé d'eau. On recouvre le tout d'un couvercle reposant directement sur le moût et on le charge de poids ou de grès pesants pour faire pression (C). Le moût, ainsi surchargé, laisse écouler goutte à goutte son jus dans le récipient placé au-dessous du tonneau.

Le lendemain, lorsque le jus a cessé de couler, on

ajoute de nouveau de l'eau sur le marc, la pression continuant son action produit de nouveau jus, que, comme le premier, on verse dans des fûts pour le laisser fermenter.



Fig. 11.

On cesse de verser de l'eau sur le marc lorsque celui-ci ne donne plus qu'un liquide sans force et sans goût.

Ce cidre n'est jamais bien fort; mais il constitue, pendant l'été, une boisson de ménage, dont on apprécie à leur juste valeur les précieuses qualités.

Fabrication du poiré. — Ce n'est pas seulement la pomme qui fournit le cidre ; il est certaines espèces de poires, au nombre desquelles figurent la *poire de coq*, la *margot*, la *poire navet*, la *poire de souris*, qui donnent un véritable cidre dit *poiré*, limpide, pétillant et capiteux, fort agréable, surtout lorsqu'il a été mis en bouteille au moment voulu.

Le seul défaut que l'on puisse reprocher au poiré, c'est sa nature capiteuse, due au tanin que contiennent les fruits ; il est très facile d'y remédier en y ajoutant du tartrate de potasse afin de neutraliser en partie la prédominance de l'alcool.

Comme pour les pommes, peut-être plus encore, à cause de leur qualité, le mélange des différentes poires entre elles s'impose dans la fabrication du poiré.

La fabrication étant identiquement la même que

celle du cidre de pommes, nous ne pouvons, pour éviter des redites, que renvoyer nos lecteurs à ce que nous venons de dire plus haut. Le poiré ne sert pas seulement comme boisson, il est aussi fréquemment employé dans la préparation des vins blancs et pour le coupage des vins rouges trop riches en couleur.

Cidre champagnisé. — On obtient un cidre imitant le champagne en le laissant bien s'éclaircir après la fermentation, jusqu'à ce qu'il ait atteint une densité de 1010. On fait alors dissoudre du sucre dans un peu de ce même cidre et on en ajoute jusqu'à ce qu'il atteigne 1018° de densité.

Parvenu à cet état on le met en bouteille, se servant de préférence de celles provenant soit de champagne soit d'eau minérale ; en ayant soin de bien les remplir pour éviter toute déperdition de gaz. Il ne reste plus qu'à ficeler les bouteilles et à les habiller avec du papier d'argent, ce qui leur donne l'apparence de véritable champagne. Le cidre destiné à cet usage doit se faire avec d'excellentes pommes, riches en alcool et d'un parfum très prononcé.

Quelques personnes, pour rendre ce cidre plus pétillant, ajoutent au moment de la mise en bouteilles un petit morceau de sucre candi dans chacune d'elles.

De l'amélioration des cidres. — Tout comme le vin, le cidre est susceptible d'amélioration, soit comme force alcoolique, soit comme bouquet.

Puisque nous parlons du bouquet, disons qu'il est facile de lui communiquer celui des meilleurs crus, en ajoutant au jus pur, de la levure provenant de crus en renom, et en mélangeant ce jus avec celui des autres pièces.

On augmente la force alcoolique du cidre en incorporant du sucre au jus avant sa fermentation. L'addition de tartrate de potasse dans un cidre trop riche en principes alcooliques en diminue l'intensité.

Maladies des cidres. — Pas plus que le vin, le cidre n'est exempt de certaines maladies, dont des causes multiples provoquent son altération. Parmi celles-ci il faut ranger : 1° la malpropreté des tonneaux ; 2° l'introduction de l'air dans la pièce ; 3° la température ; 4° le manque d'alcool.

Mauvais goût. — Nous avons signalé précédemment toute l'importance qu'il y a à entretenir soigneusement les fûts en bon état ; c'est précisément à ce manque de soins qu'il faut généralement imputer la plupart du temps la mauvaise odeur que contracte le cidre.

Il n'y a qu'un seul moyen pratique d'obvier à cet inconvénient, c'est de pulvériser quelques morceaux de charbon de bois et d'introduire cette poudre dans le fût en agitant fortement. Le charbon enlève la mauvaise odeur, et le cidre reprend son goût naturel.

Cidre acide. — L'introduction de l'air dans le tonneau rend le cidre d'autant plus acide qu'il y pénètre en plus grande quantité. Cette maladie se présente fréquemment lorsque le liquide reste longtemps en vidange dans la pièce, ce qui donne naissance à la formation d'acide acétique.

Pour éviter un tel accident, nous conseillons, lorsque la consommation est peu abondante, de placer d'abord la cannelle ou robinet vers le milieu du fût et non en bas. La partie supérieure du li-

quide s'échappe seule lors du soutirage, ce qui préserve de l'altération celle du dessous. Il est prudent également de verser dans le fût environ 4 ou 500 grammes de bonne huile d'œillette qui, surnageant au-dessus du liquide, l'abrite du contact de l'air extérieur, autre cause d'acidité du cidre.

Nous avons dit que la température peut également influer sur le cidre. En effet, dans les années humides et pluvieuses, il se développe dans le fruit une surabondance d'acide malique donnant une certaine âpreté au jus. Au contact de l'air, cet acide rend immédiatement le cidre aigre, si l'on n'a pas eu la précaution de recourir à la couche d'huile dont nous venons de parler, ou mieux encore à l'addition, dans le fût, d'une certaine quantité de tartrate de potasse, environ 10 grammes par litre.

Cidre huileux. — Quand le cidre manque d'alcool et de tanin il devient huileux et filant, ce défaut provient généralement de l'emploi de pommes pourries ou dont la maturité est trop avancée.

Le moyen de remédier à ce désagrément consiste à y ajouter artificiellement ce qui lui manque, c'est-à-dire de l'alcool et du tanin.

Pour cela on procède d'abord au soutirage puis au filtrage à travers de la paille ; on ajoute ensuite 125 grammes d'alcool par 25 litres de liquide et environ 1 gramme et demi de tanin que l'on fait préalablement dissoudre dans un peu d'eau chaude, comme nous l'avons indiqué précédemment.

Des cidres qui se tuent. — La couleur limpide et claire d'une boisson est une qualité précieuse

qui la fait apprécier du connaisseur et engage à sa consommation. Cette limpidité et cette fixité de couleur peuvent malheureusement, dans certains cas, être sujettes à se noircir et à se troubler rapidement au contact de l'air, au point de devenir répugnant au bout de quelques instants seulement. Cela est dû le plus ordinairement à la malpropreté des fûts ou bien encore à l'emploi de pommes gelées.

Les cidres provenant de pommes acides sont aussi, comme nous l'avons dit, sujets à se tuer promptement au contact de l'air. Le seul moyen à employer, pour remédier à cet inconvénient, est de lui enlever son acidité en recourant aux procédés que nous avons indiqués ci-dessus, c'est-à-dire à l'adjonction d'alcool et d'acide tartique, ou bien encore de la craie pulvérisée ou du charbon de bois pilé, puis de coller le tout avec des blancs d'œufs battus en neige.

Cidres factices ou artificiels. — A côté des cidres naturels viennent se placer les cidres factices ou artificiels, obtenus à l'aide de pommes ou poires desséchées ou comprimées, que l'on fait également macérer dans l'eau et fermenter dans des tonneaux, pour obtenir une boisson se rapprochant le plus possible du cidre naturel.

Cidre cuit. — La boisson se rapprochant le plus du cidre naturel est sans contredit le cidre cuit, puisqu'elle est constituée des mêmes éléments, le jus de pommes ; voici comment elle se prépare:

Pendant la fabrication du cidre, on prend 50 ou 60 litres de jus pur, sortant du pressoir, on le fait bouillir en y ajoutant de 2 à 3 kilogrammes de

miel, suivant sa richesse saccharine, en ayant soin d'enlever l'écume chaque fois qu'elle se forme.

Ceci fait on verse le cidre cuit dans une barrique de 210 litre et on achève de la remplir avec de l'eau : ce mélange doit être remué plusieurs fois pendant huit jours. Au bout de ce temps on ajoute 1 ou 2 litres d'alcool et 1 litre de mélasse, on laisse ensuite le tout fermenter tranquillement pour ne mettre en bouteille qu'environ un mois ou deux après l'opération.

Cidre de pommes tapées. — Les pommes ou poires conservées, dites tapées ou sèches, servant à la préparation des cidres factices, se préparent de la manière suivante :

La récolte terminée, on choisit les fruits les plus sucrés, les moins aqueux, on les pèle avec la plus grande propreté et on les dispose en pyramide dans des plats en terre cuite, en recouvrant soigneusement le tout avec les pelures ; on les place ensuite dans le four une fois que le pain en a été retiré.

Le four refroidi, on presse les fruits entre les doigts pour les aplatir, on les enduit du jus fourni par les pelures, puis on les replace sur des claies d'osier et on les remet au four pour achever de les sécher complètement ; on renouvelle cette opération autant de fois qu'il est nécessaire.

Ce sont ces fruits, ainsi conservés, pommes ou poires, dont on se sert pour faire le cidre dit de ménage.

Prenant environ 1 kilogramme de pommes tapées, concassées, auxquelles on peut ajouter quelques poires, la même quantité de raisin sec et 125 grammes de baies de genièvre, on fait macérer le tout pendant une huitaine de jours dans 25 litres d'eau. La fer-

mentation opérée, on met le liquide en bouteilles, ce qui fournit une boisson de ménage dont les gaz facilitent la digestion.

Autre recette. — Une excellente recette de cidre factice est celle ci-dessous :

Eau	30 litres.
Pommes séchées	1 kil. 500 gr.
Raisin sec	1 kilogramme.
Cassonade.	1 —
Graines de genièvre	130 grammes.

mettre le tout infuser dans un tonneau en couvrant seulement l'orifice avec un linge. Au bout de trois jours il faut bien mélanger le tout avec un bâton, puis on laisse clarifier. Une huitaine de jours après, dix au plus, on met en bouteilles, car un trop long séjour dans le tonneau lui ferait perdre de ses qualités.

Autre recette. — On obtient encore un cidre artificiel excellent, mais beaucoup plus coûteux, en mélangeant ensemble dans 60 litres d'eau, 6 kilogrammes de cassonade brune, 350 grammes d'acide tartrique et 260 grammes de levure. Après mélange intime, et repos d'un jour et une nuit, on y ajoute 7 litres d'alcool ; on bonde et on attend quelques jours que le tout soit bien éclairci pour boire.

Comme on le voit, il n'entre aucune espèce de fruit dans la fabrication de cette boisson qui tire toute sa richesse, toute sa force, des seuls éléments constitutifs employés à sa fabrication.

BIÈRE

Sa fabrication. — La bière est la boisson ordinaire des habitants du nord de la France : dans cette contrée elle remplace le vin et le cidre. Il s'en fait une très grande consommation, aussi bien en dehors des repas, que comme boisson de table ; plus encore peut-être, car il est bien des gens qui ne peuvent s'aborder ou causer affaires sans s'installer devant une chope, un bock ou un broc de bière. C'est l'usage dans le nord, et on s'y conforme. La bière est une boisson saine et excellente, excitant les organes digestifs et facilitant la sécrétion des urines. Elle est tonique, comme tous les amers, lorsqu'elle ne contient pas trop de levure, et convient parfaitement à une foule de tempéraments. Ce qui la rend malsaine, ce sont les substances étrangères qu'on y introduit, telles que les feuilles de buis, la racine de gentiane, la fécule de pomme de terre, etc., et la malpropreté des ustensiles servant à sa fabrication.

Il n'est pas de produit qui subisse plus de falsifications que la bière. Il est fort rare d'en rencontrer de bonne, car il faudrait la payer fort cher, ce que ne peuvent faire une foule de petits industriels, en égard aux prix auxquels ils débitent leurs consommations.

Les matières premières entrant dans la fabrication

de la bière sont : l'orge et le houblon. Ces produits étant d'un prix assez élevé, il en résulte naturellement que la bière, augmentée de la main-d'œuvre, revient fort chère : de là une foule de falsifications et d'altérations plus ou moins nuisibles, permettant d'en abaisser le prix d'une manière sensible, mais la rendant abordable à une foule de petites bourses et de gens qui en font leur boisson quotidienne.

Le principe sur lequel repose la bière est la transformation en sucre de l'amidon contenu dans l'orge. La fermentation alcoolique après l'addition du houblon, les principes aromatiques et amers de cette plante, joints à d'autres substances, de même nature, constituent la bière et lui donnent son goût caractéristique.

Toutes les bières sont loin de se ressembler comme couleur, comme goût, et comme conservation : cela tient à la manière dont elles sont fabriquées et aux substances qui entrent dans leur composition. Plus une bière est forte, c'est-à-dire riche en houblon et en alcool, mieux elle se conserve.

Mouillage de l'orge. — Le mouillage de l'orge, pour la préparer à la germination, est la première opération qui se fait après l'avoir introduite dans des cuves en fer ; on la mouille pour faciliter son gonflement et son ramollissement.

Ce mouillage se renouvelle plusieurs fois pour que toutes les parties du grain soient bien en contact avec l'eau, sans y nager cependant, mais d'une façon assez copieuse pour qu'il puisse s'en saturer complètement.

L'eau a besoin d'être renouvelée deux ou trois fois

par jour, pour éviter sa corruption pendant les deux fois quarante-huit heures que doit durer ce bain émollient.

On reconnaît que le grain est suffisamment mouillé lorsqu'en exerçant sur lui une légère pression il s'écrase sans difficulté ; il est alors bon pour la germination.

Germination. — L'orge, suffisamment ramollie, est transportée sur de grandes cuves plates chauffées à une température de 15 à 20 degrés, sur le fond desquelles on l'étend par couche de 40 à 50 centimètres d'épaisseur; là elle entre en germination, développant en elle le principe appelé *diastase*, réagissant sur l'amidon, le rendant très soluble, et facilitant plus tard sa conversion en matière sucrée.

Activée par cette température, la germination ne tarde pas à se produire ; on la voit se développer à vue d'œil, pendant les six ou sept jours que dure cette pousse hâtive et forcée. La *gemmule* et la *radicelle* qui, si l'on poussait plus avant l'opération, deviendraient l'une la tige, l'autre la racine, naissent et croissent rapidement.

Inutile de dire que pendant tout le temps que dure cette germination, il ne faut pas oublier de retourner de temps à autre le grain, avec une pelle de bois, pour éviter qu'il ne s'échauffe trop par place et aussi pour répartir également la chaleur sur toute la masse.

Une fois la gemmule suffisamment développée (à peu près deux fois la longueur du grain), on transporte l'orge au séchoir pour en arrêter complètement le développement. Pour obtenir ce résultat,

on la passe à la *touraille*, sous un courant d'air chaud porté à environ 115 à 120 degrés.

Une fois le grain sec, le *dégraineur* se charge d'en séparer les radicelles ; il ne reste plus alors qu'à le broyer en le passant dans des cylindres cannelés pour en obtenir le *malt*.

Brassage. — Le malt, mis dans des *cuves matières*, est alors transformé en liqueur sucrée au moyen de l'eau chaude. La diastase, agissant sur l'amidon, forme le moût, auquel on joint alors le houblon ; puis on fait bouillir le tout pendant quatre à cinq heures.

C'est du houblon, comme nous l'avons dit, que la bière tire son amertume, son parfum et le tanin qu'elle contient.

La cuisson achevée, le liquide est dirigé, au moyen de serpentins traversant un réfrigérant contenant de l'eau froide, dans des cuves où il achève son refroidissement et son dépôt.

Fermentation. — Le travail du moût s'opère dans de grandes cuves nommées *guilloires ;* là, le sucre se convertit en alcool, et le moût en bière. On active la fermentation par une addition de *levure de bière*, réservée à cet effet du brassin précédent.

La durée de la fermentation est de quinze à vingt jours lorsqu'elle se fait par dépôt.

Elle est plus prompte, ne demande que six ou huit jours, lorsqu'elle se pratique superficiellement; son effervescence est alors plus active et plus bruyante; mais il faut pour cela une chaleur variant entre 20 et 30 degrés.

Soutirage. — Le brassin terminé, on soutire la bière, et on la met en tonneau, en ne prenant, bien entendu, que la partie claire du liquide.

La petite bière se fait en ajoutant de l'eau à la partie trouble qu'on laisse de nouveau se clarifier.

La levure restée au fond de la cuve est soigneusement lavée, puis conservée pour être livrée aux commerçants dont les produits en exigent l'emploi.

La clarification de la bière se fait, chez certains brasseurs, à l'aide de pieds de veau; chez d'autres, au moyen d'une dissolution de gélatine ou de graine de lin.

Telle est, dans ses grandes lignes, la marche la plus ordinairement suivie pour la fabrication de la bière dans les brasseries. On arrive à conserver parfaitement la bière pendant plusieurs années en y introduisant environ 250 grammes d'alcool par pièce de 220 litres.

BIÈRES FACTICES

OU BOISSONS DE MÉNAGE

Bien que la petite bière soit vendue à un prix relativement minime, il est bien des ménages d'ouvriers pour lesquels cette boisson serait encore un véritable luxe, par trop onéreux pour leur maigre et chétif budget. Dans certains endroits où l'éloignement des brasseries est trop grand pour qu'il soit possible de se procurer de la bière, on est forcément obligé de recourir à une boisson qui s'en rapproche. On se sert alors de *drêche* ou orge fermentée provenant de la fabrication de la bière. On

fait tremper cette drêche dans de l'eau bouillante pendant deux ou trois heures, puis on soutire le liquide : on renouvelle la même opération de manière à utiliser toute la drêche, on réunit toutes les eaux, puis on fait bouillir de nouveau en ajoutant 300 grammes de houblon pour 40 ou 45 litres de bière.

Le moût cuit, on le passe au tamis ; et, après son refroidissement complet, on y ajoute de la levure (la valeur de trois à quatre cuillerées), de manière à faciliter la fermentation. Celle-ci terminée, il ne reste plus qu'à mettre en bouteilles.

Se trouve-t-on si éloigné d'une brasserie qu'il soit de toute impossibilité de se procurer de la drêche, il faut alors griller de l'orge ou de l'avoine dans une poêle, puis la moudre grossièrement dans un moulin à poivre ou à café. Ceci fait, verser dessus de l'eau bouillante. Au liquide obtenu, on ajoute de la mélasse, du houblon et de la levure, que l'on incorpore bien au liquide ; on laisse fermenter et reposer pour mettre ensuite en bouteilles. Quinze jours après, on peut boire cette boisson.

Bière économique. — Une autre boisson peu coûteuse, se rapprochant de la bière, s'obtient en versant dans un tonneau un hectolitre d'eau bouillante, dans laquelle on a fait infuser 2^{kg},500 de mélasse, 100 grammes de fleurs de houblon, 50 grammes de racine de gentiane et 50 grammes de levure : on laisse le tout fermenter tranquillement.

La fermentation terminée et le liquide clarifié, on met en bouteilles pour boire cinq ou six jours après.

Cette boisson, pétillante et mousseuse, est d'un goût fort agréable : on peut en diminuer l'amertume

en y ajoutant un peu de caramel et des fleurs de sureau. Elle n'est nullemeut malsaine : c'est plutôt un cordial qu'une boisson échauffante.

Autre bière de ménage. — Une autre recette également très économique consiste à faire bouillir dans 15 litres d'eau les substances suivantes ; savoir : 1 kilogramme d'orge, 300 grammes petit blé et quelques baies de genièvre.

Après deux ou trois heures d'ébullition on ajoute environ 250 grammes de houblon et l'on continue à faire bouillir encore pendant une demi-heure.

On joint à ce mélange un kilo de cassonade brune et un peu de levure, puis on met le tout dans un tonneau après avoir bien remué.

On laisse refroidir, puis on place la bonde et on laisse reposer environ huit jours avant de mettre en bouteilles.

Autre recette. — L'orge et le blé sont remplacés par de la racine de chiendent séchée, que l'on coupe par morceau, et que l'on fait bouillir avec du houblon, de la mélasse et de la cassonade. On ajoute ensuite de la levure pour aider à la fermentation et une fois le liquide éclairci, on le met en bouteilles.

Bière de gland. — Cette bière excessivement économique, puisque son prix de revient est presque nul, s'obtient en faisant macérer, dans un tonneau contenant 50 litres d'eau, pendant une quinzaine de jours, 3 kilogrammes de glands bien mûrs, parfaitement essuyés et nettoyés, dont on a enlevé préalablement l'apparence de germe.

On renouvelle cette eau quatre ou cinq fois pendant ces quinze jours, puis après avoir vidé la dernière eau, on ne conserve que les glands dans le tonneau, auxquels on ajoute 100 grammes de houblon et 50 litres d'eau. On bouche hermétiquement. Quinze jours après, cette bière est bonne à boire.

A fur et à mesure qu'on en tire un ou deux litres, on les remplace par la même quantité d'eau.

Le seul moyen de pouvoir en préparer toute l'année consiste à faire sa provision de glands : on les récolte pour cela au moment de leur maturité; on les nettoye, puis on les fait sécher dans un four après la cuisson du pain. Ces glands, renfermés ensuite dans des boîtes en zinc, parfaitement à l'abri de toute humidité, se conservent toute l'année.

BOISSONS ARTIFICIELLES DIVERSES

Eau de Seltz. — L'eau de Seltz est un produit naturel provenant des sources de Seltz ou Selters, qui se trouvent dans le duché de Nassau. Ses propriétés médicales et hygiéniques proviennent du gaz acide carbonique qu'elles contiennent. Cette boisson est très agréable pendant les grandes chaleurs : elle active la digestion, prévient les embarras d'estomac et dissipe les dépôts urinaires.

Bien que l'eau de Seltz naturelle soit l'objet d'un grand commerce, on ne boit guère dans les grandes villes qu'une imitation de cette eau, que des industriels livrent dans des flacons spéciaux aujourd'hui connus de tout le monde.

L'eau de Seltz factice, que l'on rencontre sur presque toutes les tables, aussi bien chez les particuliers que dans les restaurants, cafés et buvettes, est un composé de trois parties d'acide citrique ou tartrique, pour deux de bicarbonate de soude. Bien que cette eau n'ait pas toutes les propriétés de l'eau naturelle, elle n'en est pas moins fort agréable une fois mélangée avec le vin.

Parmi tous les appareils préconisés jusqu'à ce jour pour la préparation de l'eau de Seltz, nous n'en connaissons aucune qui soit réellement pratique, nous en exceptons, bien entendu, le siphon employé par les

fabricants qui, eux, obtiennent cette eau gazeuse en saturant d'acide carbonique l'eau de leurs bouteilles ; acide qui se produit par le contact de l'acide sulfurique avec de la craie.

Limonade gazeuse. — On obtient une excellente limonade gazeuse en ajoutant à l'eau gazeuse un peu de sirop de citron, et en procédant comme on fait habituellement pour préparer le sirop de groseilles.

Limonade au citron. — Dans les grandes chaleurs on a quelquefois besoin d'une boisson autre que l'eau pure pour se rafraîchir. Parmi les meilleures et les plus agréables, nous conseillons l'emploi de la limonade au citron ; sans pour cela en faire abus, de crainte que l'acidité du jus de ce fruit ne délabre l'estomac. Voici comment on la compose : on prend la moitié d'un citron, que l'on ramollit en le pressant entre les doigts, on en exprime le jus dans un litre d'eau, dans lequel on a mis préalablement 200 grammes de sucre. On obtient ainsi une agréable boisson, dont on peut accentuer davantage la force, eu ajoutant soit du cognac, soit du rhum, ce qui la transforme alors en un grog chaud ou froid.

On peut encore préparer une limonade à peu près semblable en mélangeant dans 250 grammes de sucre environ 7 ou 8 grammes d'acide citrique ou d'acide tartrique et quelques gouttes d'essence de cédrat ou de citron. Cette préparation a l'avantage de pouvoir se conserver indéfiniment et de procurer, sur-le-champ, à l'aide de quelques cuillerées de cette poudre, un breuvage d'un goût agréable et rafraîchissant.

Limonade à la menthe. — On prépare de la même manière la limonade à la menthe, en substituant la menthe à l'essence de citron. On lui donne un goût plus agréable et plus accentué en ajoutant, pour chaque verre de liquide, un petit verre de bon cognac.

Autres boissons rafraîchissantes. — Nombreuses et variées sont les différentes boissons rafraîchissantes que l'on peut obtenir avec le jus des fruits, c'est-à-dire les sirops ; il n'y a que l'embarras du choix.

Devant parler des sirops, en terminant ce volume, nous n'entrerons ici dans aucun détail au sujet de leur fabrication : nous dirons seulement que pour obtenir une boisson rafraîchissante et désaltérante, il suffit d'en verser la valeur de deux ou trois cuillerées dans un grand verre et d'y ajouter de l'eau pure. Moins on met de sirop moins le liquide est sucré, mais par contre, mieux il désaltère.

Coco. — C'est la boisson favorite du pauvre ; celle qui le désaltère dans les moments de grande chaleur et qui se vend le meilleur marché.

Quelques racines de bois de réglisse, une ou deux rondelles de citron dans un peu d'eau en font tous les frais.

On peut cependant rendre cette boisson moins plate en procédant de la manière suivante ; mais alors cette limonade revient à un prix plus élevé.

Eau	3	litres.
Racine de bois de réglisse. . . .	35	grammes.
Crème de tartre.	15	—
Eau-de-vie	150	—
Coriandre	1	—

Boisson rafraîchissante

Eau	3 litres.
Eau-de-vie	65 grammes.
Café fort	35 —
Cassonade	70 —

Eau acidulée. — Dans certains pensionnats, pendant les fortes chaleurs, on ajoute quelques gouttes de vinaigre à l'eau dont les enfants font une si copieuse consommation pendant le cours de leurs récréations.

Sambayon au Madère (*boisson pour soirées*). — Prenez trois jaunes d'œufs, triturez-les dans un bol avec 200 grammes de sucre en poudre ; ajoutez ensuite 300 grammes de Madère, 25 grammes d'une infusion de vanille et une demi-goutte d'essence d'anis ; filtrer le tout, et faites chauffer au moment de servir.

ALCOOL ET LIQUEURS

Avant d'entreprendre l'énumération des différentes recettes servant à la fabrication des liqueurs, il nous semble utile de faire savoir à nos lecteurs ce que l'on entend par les mots alcool et eau-de-vie, produits qui constituent le principe fondamental et la base des liqueurs.

Il est également utile de leur faire connaître la nature des substances aromatiques qui y sont employées et la façon dont on obtient la coloration des liqueurs.

L'alcool, chacun le sait, n'existe pas comme produit naturel, il provient de la distillation des liqueurs fermentées, dont il est le principal élément.

Toutes les matières fermentescibles, c'est-à-dire toutes celles contenant un sucre et un levain, sont susceptibles de produire de l'alcool ; mais toutes ne possèdent pas la même qualité.

Si le raisin donne le meilleur et le plus recherché des alcools, les autres fruits et produits tel que le miel, la mélasse, la pomme de terre, la betterave, les grains, les baies de sureau, ne donnent que des alcools de qualité inférieure, de mauvais goût, ne pouvant entrer, sans un grave inconvénient, dans la préparation des liqueurs.

L'esprit ou alcool pur, produit d'une surdistillation ou de distillations successives, est un liquide incolore et transparent, d'une grande limpidité : son odeur est agréable ; sa saveur forte et échauffante, irritant l'estomac. Il est volatil, inflammable et a la propriété de résister aux plus fortes gelées.

L'alcool pur est de plus un puissant et énergique dissolvant des matières grasses et résineuses, des huiles et des sels, ainsi que des matières colorantes dont il sert à former les teintures.

L'alcool, suivant sa provenance, emprunte donc aux substances qui lui donnent naissance, le nom générique de ces matières ; c'est ainsi qu'il y a l'*esprit-de-vin*, liquide incolore spiritueux, d'une saveur agréable et forte, provenant de la distillation du vin.

L'*esprit de marc*, extrait de la distillation du marc de raisin.

L'*esprit de betteraves*, de *pomme de terre*, *de grain*, *de mélasse*, *de miel* se fabriquant plus spécialement dans le nord et l'est de la France ; en Angleterre, en Belgique et en Hollande.

L'*esprit de cidre et de poiré*, dont la production est particulière à la Bretagne, la Normandie et la Picardie ; mais aucun de ces esprits ne peut être comparé, comme finesse de goût, à celui qui provient du vin, parce qu'ils contiennent toujours des principes étrangers leur communiquant une odeur, un goût désagréables révélant leur origine.

C'est avec l'acool pur que se fabrique l'eau-de-vie.

Qu'est-ce que l'eau-de-vie allez-vous demander ? Quelle différence existe-t-il entre l'eau-de-vie et l'alcool ? L'alcool pur est le résultat de plusieurs distillations successives, tandis que l'eau-de-vie est le pro-

duit d'une seule distillation du vin, entraînant toujours avec elle des éléments aqueux qui se mélangent à l'alcool, et constituent ce que l'on appelle, en terme de métier, le *mouillage*.

L'eau-de-vie est donc un mélange d'alcool pur et d'eau.

A quoi l'eau-de-vie doit-elle sa coloration? Est-elle naturellement blanche et incolore, ou bien d'une teinte ambrée comme nous la trouvons généralement dans le commerce?

L'eau-de-vie étant le produit d'une première distillation, formée par conséquent d'un mélange d'alcool et d'eau et par suite incolore comme ces deux liquides. Son séjour plus ou moins prolongé dans les fûts lui fait prendre une teinte ambrée que lui communique le bois, et qui va en s'accentuant, suivant qu'elle y séjourne plus longtemps.

L'eau-de-vie ordinaire est blanche après sa fabrication, aussi a-t-on recours au caramel pour la colorer et lui donner de suite, artificiellement, ce caractère apparent de vieillesse. Certains aromates viennent encore accentuer sa couleur et la parfumer tout en lui enlevant ce qu'elle a de vert.

Distillation. — Puisque nous venons d'employer le mot distillation, il nous semble nécessaire d'initier nos lecteurs à la manière dont elle s'opère et à leur présenter, par le dessin ci-après (fig. 12), le principe sur lequel elle repose.

La distillation a pour but de séparer les parties volatiles des parties fixes d'un liquide. Ces parties volatiles, sous l'action de la chaleur et de l'ébullition s'échappent en vapeur de la masse liquide et

traversent un tube contourné, en forme de ressort, que l'on appelle *serpentin*, plongeant dans un récipient d'eau froide. Elles se condensent, se liquéfient en essence pure, esprit ou huile, selon les matières soumises à la distillation, et tombent dans un récipient ou cuve.

L'alcool n'est donc autre chose que la vapeur du vin en ébullition ou vin cuit, transformée, au contact de l'eau froide, en passant dans le serpentin.

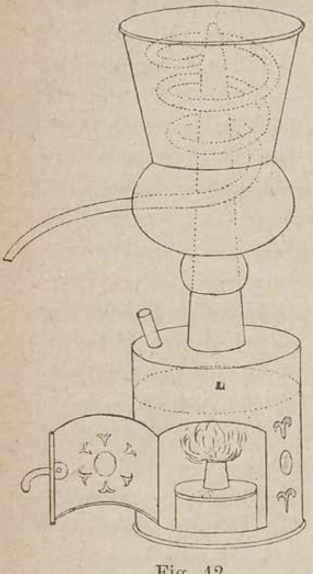


Fig. 12.

Moyen de reconnaître si l'alcool est pur ou étendu d'eau, c'est-à-dire mouillé. — Le moyen le plus simple serait de recourir à l'alcoomètre inventé par Gay-Lussac en 1824 et qui sert à déterminer, d'après la pesanteur, la quantité d'alcool absolue que contient le liquide. Mais à quoi bon s'embarrasser de cet instrument fragile et coûteux que l'on n'emploie que rarement, lorsque l'on est étranger au commerce des liquides? Ne vaut-il pas mieux recourir à un autre moyen ? Le voici :

Placez dans une cuiller de fer un peu de poudre de chasse, versez-y l'alcool dont vous voulez éprouver la force et mettez-y le feu comme s'il s'agissait d'un punch : si l'alcool est pur, il brûlera entièrement en enflammant la poudre ; dans le cas contraire, s'il con-

tient de l'eau, l'alcool brûlera, mais la poudre imprégnée d'eau ne s'enflammera pas.

Pour savoir si l'eau-de-vie contient des substances étrangères. — Pour savoir si l'eau-de-vie contient de l'esprit de grains, on en fait chauffer la valeur d'un verre à boire dans un petit récipient, sans la porter à ébullition ; si elle est falsifiée, ce qui restera du liquide aura une saveur âcre, une odeur désagréable, se rapprochant de la farine brûlée.

On y reconnaîtra la présence du poivre, du pyrèthre, du gingembre, de la stramoine, en mélangeant un petit verre d'eau-de-vie à un petit verre d'acide sulfurique concentrée. Suivant que les substances étrangères y seront en plus ou moins grande quantité, l'eau-de-vie prendra une teinte plus ou moins foncée ; coloration qui n'a pas lieu si l'eau-de-vie est exempte de produits étrangers. De plus, le résidu au lieu d'être âcre et d'une odeur désagréable serait au contraire agréable et doux, et le dépôt moins considérable.

Procédé pour vieillir l'eau-de-vie trop jeune. — Le moyen le plus simple à employer pour vieillir l'eau-de-vie trop jeune consiste dans l'introduction d'une goutte d'essence d'anis par litre, plutôt moins que plus.

Non seulement elle semble avoir pris de l'âge, mais encore elle présente au goût un bouquet tellement agréable, qu'elle paraît avoir acquis une qualité supérieure.

On emploie aussi pour parfumer l'eau-de-vie soit de l'essence de portugal, soit de l'essence de cédrat ; mais rien, selon nous, ne vaut l'essence d'anis.

Rhum. — Le véritable rhum est le produit de la distillation de la canne à sucre, il marque 26 degrés. On peut, en employant la recette suivante fabriquer un rhum factice d'un goût très agréable.

Dans 6 litres d'esprit-de-vin faire macérer :

Ecorce de chêne pilée.	35 grammes.
Cachou pulvérisé	1 gramme.
Clous de girofle.	1/2 —
Goudron liquide.	1/2 —

Une fois toutes ces substances bien infusées, ce qui demande une quinzaine de jours au plus, surtout en été, on filtre le tout et on ajoute :

Eau	2 litres.
Rhum véritable	600 grammes.

Kirsch. — Le kirsch est le produit de la distillation de merises, de cerises ordinaires et de leurs noyaux concassés. On peut obtenir un kirsch de ménage ou kirsch artificiel en faisant infuser pendant plusieurs mois, dans de l'alcool, des noyaux de cerises concassés, avec le bois de noyaux d'abricots, ceux-ci sans les amandes, puis on filtre la liqueur et l'on met en bouteilles.

Autre recette. — Dans un litre et demi d'alcool à 90° ajoutez 60 centigrammes d'essence d'amandes amères, mouillez le tout de 500 grammes d'eau; vous obtiendrez ainsi un excellent kirsch artificiel.

Liqueurs. — Un verre de liqueur est toujours le complément indispensable d'un bon repas; non seulement il facilite la digestion, mais encore il laisse au palais un goût agréable qui persiste longtemps après

sa dégustation. En hiver on prendra de préférence des liqueurs stimulantes pour l'estomac, et provoquant un dégagement de chaleur. Elles ne sont nuisibles à la santé qu'autant qu'on en abuse, surtout lorsqu'on les prend à jeun.

Elles doivent être faites avec de l'alcool pur, incolore, et non avec de l'eau-de-vie, ce qui les rendrait trop faibles en degré alcoolique, eu égard à la quantité d'eau entrant dans la formation du sirop de sucre.

On leur donne de la coloration à l'aide de certains produits naturels; tels que le safran, la cochenille, l'orcanette, le kermès et autres teintures extraites des plantes.

Le safran, infusé dans l'alcool, donne la couleur jaune et verte. La cochenille, l'orcanette ou le kermès, infusés dans l'alcool, procurent le rouge.

Le violet s'obtient avec la teinture de tournesol.

Le bleu, par une infusion de bluets et de jacinthes bleues.

Le vert avec du jus d'épinard traité par l'alcool.

Filtration des liqueurs. — Lorsque les liqueurs ne sont pas trop épaisses, on peut se servir d'un entontonnoir en verre et de papier joseph; mais pour peu qu'elles soient sirupeuses, il est préférable d'employer la chausse ou blanchet en tissu croisé, en feutre ou en flanelle, que l'on place dans l'entonnoir. Après chaque opération la chausse doit être lavée à grande eau, sans savon ni autre substance. On la presse simplement entre les mains pour en chasser toutes les impuretés : il ne faut jamais la tordre.

Abricots (*Liqueur d'*). — Le parfum délicat de

l'abricot désignait tout particulièrement ce fruit à l'attention des amateurs de liqueurs; ils s'en sont servis de la manière suivante pour obtenir une excellente liqueur de table, très facile à préparer soi-même.

Prenez environ une quinzaine d'abricots, mettez-les sur le feu, dans une bassine contenant environ deux litres de bon vin blanc; portez le tout à ébullition et laissez bouillir quelques minutes.

Ajoutez pendant la cuisson 500 grammes de sucre, 500 grammes d'alcool blanc, à 86°, et 5 grammes de cannelle.

Retirez la bassine du feu, fermez-la le plus hermétiquement possible et laissez infuser pendant cinq ou six jours ; filtrez ensuite pour mettre en bouteilles.

Pour éviter tout accident que pourrait occasionner le séjour du liquide dans le cuivre, il vaut mieux employer un vase en terre qu'une bassine en cuivre.

Autre recette. — Un autre procédé pour obtenir la liqueur d'abricot consiste à couper les abricots en morceaux, à en casser les noyaux pour en retirer les amandes, que l'on émonde, et à faire infuser le tout dans un litre d'alcool (il faut environ une douzaine de beaux fruits, bien mûrs) ; puis on y ajoute un peu de cannelle (4 à 5 grammes), deux ou trois clous de girofle. On laisse macérer pendant quinze jours ou trois semaines, en agitant de temps à autre. On filtre ensuite le liquide, dans lequel on ajoute, lorsqu'il est bien limpide, un sirop composé de 400 gr. de sucre dissous dans un peu d'eau. On laisse reposer, puis on décante pour mettre en bouteilles.

Absinthe. — Cette plante, dont les propriétés vermifuges et fébrifuges sont utilisées en médecine, sert aussi à composer une liqueur qui porte son nom; on la prépare de la manière suivante :

Essence d'absinthe	2 grammes.
— d'anis	2 —
— de badiane.	1 —
— de fenouil	1/2 —
Eau de rose	8 —

On fait le mélange de toutes ces substances, puis on ajoute :

Alcool à 86°	2 litres.
Eau	500 grammes.

on filtre et l'on met en bouteilles.

Quelques gouttes d'une décoction de safran lui communiquent la couleur verte, si recherchée des amateurs d'apéritifs.

Angélique (*Crème d'*). — Cette plante aromatique, que l'on rencontre dans bien des jardins, sert à fabriquer l'excellente liqueur connu sous le nom de crème ou liqueur d'angélique; voici la manière de la fabriquer :

On prend environ :

Graines d'angélique.	250 grammes.
Girofle	8 —
Une petite gousse de vanille.	

On fait infuser le tout pendant huit ou dix jours dans deux litres de trois-six.

Lorsque l'alcool s'est bien emparé de tous les principes aromatiques on décante le liquide.

Au moment de faire la liqueur, on prépare un sirop en faisant fondre 3 kilogrammes de sucre dans

un litre et demi d'eau, on pôrte ce sirop à ébullition, puis on le verse bouillant sur des râpures de tiges d'angélique verte que l'on a préalablement disposées dans une cruche en grès. Une fois refroidi, on ajoute la solution alcoolique indiquée ci-dessus, on bouche hermétiquement la cruche et on laisse infuser pendant un mois. On décante alors, on filtre et on met en bouteilles. On obtient, en procédant ainsi, une liqueur excellente pour faciliter la digestion.

Autre recette. — On peut encore préparer la crème d'angélique de la manière suivante :

Faites dissoudre 500 grammes de sucre dans un demi-litre d'eau ; versez alors ce sirop dans un litre et demi d'alcool et ajoutez-y les substances suivantes :

Morceaux d'angélique verte . . .	125 grammes.
Muscade	6 —
Cannelle	2 —
Trois clous de girofle.	

Laissez infuser pendant un ou deux mois; filtrez, et vous aurez une bonne liqueur de table.

Autre recette. — Prendre environ 200 à 250 gr. de tiges d'angélique verte, coupées en petits morceaux, les faire infuser dans un litre d'alcool où on les laisse séjourner pendant 12 heures, en agitant de temps à autre la bouteille. Verser ensuite cet alcool, saturé d'angélique, dans un sirop de sucre composé de 1 kilogramme et demi de sucre pour un litre d'eau et l'on obtient deux litres de crème d'angélique.

Autre recette. — Prenez :

Graines d'angélique.	60 grammes.
Tiges d'angélique coupées en petits morceaux	60 —
Amandes amères concassées. . .	80 —
Sucre que l'on fait fondre dans un peu d'eau	500 —

Faites infuser pendant six semaines dans un litre d'esprit-de-vin (trois-six à 86°), filtrez et mettez en bouteilles.

Autre recette. — Coupez en petits morceaux de l'angélique, que vous aurez préalablement débarrassée des filandres qui s'y trouvent, comme on le fait pour le céleri; faites-les infuser pendant environ huit jours dans de l'alcool à 86°.

Préparez ensuite un sirop composé de 500 grammes de sucre pour 500 grammes d'eau, et faites-le bouillir pendant dix minutes, ajoutez-le à l'infusion alcoolique après refroidissement.

On peut, avec cette solution, obtenir trois litres d'angélique en la mélangeant à trois litres d'alcool.

Anisette. — L'anisette, par son goût délicat, son parfum exquis, est la liqueur préférée des dames et des jeunes filles qui trouvent la chartreuse trop forte.

Voici le moyen de la fabriquer :

Faire un sirop composé de 500 grammes de sucre, dissous dans un demi-litre d'eau et filtrer.

Faire macérer séparément pendant quelques jours 25 grammes d'anis vert, 20 grammes d'anis étoilé et 8 grammes de coriandre dans un litre d'alcool ; filtrer et mélanger le tout ensemble.

Autre recette. — Faites macérer dans un litre d'alcool les substances suivantes :

Anis vert.	50 grammes.
La moitié d'un zeste de citron.	
Un petit morceau de cannelle.	

Laissez le tout au soleil pendant un mois, puis filtrez.

Préparez un sirop contenant 400 grammes de sucre pour 500 grammes d'eau que vous décantez une fois fondu.

Mêlez alcool et sirop ensemble, et mettez en bouteilles, en ayant soin de filtrer

Autre recette.

Alcool à 40°	10 grammes.
Essence de cannelle.	25 centigrammes.
— de néroli	15 —
— d'anis.	3 grammes.
— de teinture de vanille . .	1 —
— de muscade	15 —

Le tout bien mélangé, versez dans un litre d'alcool.

Faites un sirop composé de : eau 500 grammes, sucre 1 kilogramme. Mêlez ensemble ; laissez reposer quarante-huit heures, puis filtrez.

Si cette anisette vient à se troubler, il suffit de l'exposer quelques instants à la chaleur pour qu'elle reprenne sa limpidité.

Autre recette. — Concassez 50 grammes d'anis vert et faites-les infuser pendant une demi-heure dans un litre d'alcool, filtrez et ajoutez 1 kilogramme de sucre dissous dans un peu d'eau. Mettez cette anisette en bouteilles pour la laisser vieillir.

Autre recette.

Alcool	1	litre.
Anis vert	35	grammes.
Anis étoilé	25	—
Coriandre	8	—

Une fois la macération bien opérée, ce qui demande une huitaine de jours, filtrez et ajoutez 500 grammes de sucre, dissous dans 300 grammes d'eau. Mettez le tout ensemble, agitez et filtrez pour mettre en bouteilles.

Autre formule. — Dans un litre d'alcool, faites infuser :

Anis vert concassé.	95	grammes.
Coriandre	15	—
Cannelle	1	—
Macis ou essence de muscade . .	1/2	—

Au bout de quelques jours, filtrez ce liquide et ajoutez-y un sirop formé de 500 grammes de sucre dissous dans très peu d'eau.

Il nous serait facile de multiplier les recettes ; mais elles diffèrent si peu les unes des autres que nous croyons préférable de nous en tenir à celles énoncées ci-dessus.

Ambroisie (*Liqueur*). — L'ambroisie, qui passait autrefois pour la liqueur des dieux, était un breuvage composé de miel et de lait. La recette que nous en donnons ici n'a rien de commun, hâtons-nous de le dire, avec le nectar olympien. Dans 1 litre d'alcool, faites macérer pendant quarante-huit heures :

Anis vert concassé	1	gramme.
Anis étoilé	2	—
Ambrette en graines	2	—
Baies de genièvre.	1 1/2	—
Alun en poudre.	1/2	—
Cochenille	30	centigrammes.

Fltrez cette liqueur et ajoutez-y environ 800 à 900 grammes de sucre dissous dans 500 grammes d'eau. Laissez reposer quelques jours et filtrez ensuite pour mettre en bouteilles.

Bitter. — Le bitter est un apéritif devenu à la mode depuis quelques années en France. On en fait un usage journalier en Hollande.

Il ne le cède en rien à l'absinthe et l'abus en est aussi dangereux.

On le prépare avec de l'eau-de-vie, des baies de genièvre, dans laquelle on fait macérer des écorces sèches d'oranges amères, de la racine de gentiane et de rhubarbe.

Autre formule. — Faites infuser pendant une dizaine de jours :

Gentiane.	7 grammes.
Orangette	7 —
Coriandre	6 —
Cannelle.	2 —
Anis vert concassé.	1 —

Dans 1 litre d'eau-de-vie de genièvre, ajoutez 100 grammes de sucre.

Brou de noix. — Cette liqueur stimulante, convenant aux estomacs débilités et aux tempéraments lymphatiques, se fait avec des noix n'ayant pas encore atteint leur maturité, c'est-à-dire dont le brou et la noix se confondent. Il faut, pour cela, les cueillir vers le mois de juin ou juillet.

Pour obtenir deux litres de cette liqueur, on prend environ trente noix que l'on broie dans un mortier en porcelaine ou en marbre. On les fait infuser dans

deux litres d'alcool, et on ajoute 1 gramme de girofle, 1 gramme de muscade. Laissez le tout macérer pendant deux ou trois mois. Ce temps écoulé, on fait fondre 250 à 300 grammes de sucre dans un peu d'eau, et on ajoute ce sirop en agitant fortement le tout pour bien mélanger le sucre.

Après 15 jours de repos, on filtre pour mettre en bouteilles.

Autre recette. — Prenez environ trente noix vertes que vous broyez dans un mortier en marbre, ajoutez ensuite :

Cannelle	2 grammes.
Deux clous de girofle.	

Faites macérer le tout, pendant deux mois, dans un litre d'alcool ; ajoutez ensuite 1 kilogramme de sucre et laissez macérer de nouveau pendant quinze jours ou trois semaines ; filtrez ensuite pour mettre en bouteilles.

Autre recette. — On nous communique la recette suivante :

Noix vertes broyées comme ci-dessus :

Cannelle	4 grammes.
Maïs.	1 —
Un clou de girofle.	

le tout infusé pendant deux mois dans un litre d'eau-de-vie. On ajoute 600 grammes de sucre dissous dans 250 grammes d'eau. On laisse encore macérer pendant un mois, puis on met en bouteilles.

Cacao (*Crème de*). — On obtient cette liqueur en faisant griller 225 grammes de cacao que l'on monde ensuite parfaitement et que l'on fait macérer

pendant quinze jours dans un litre d'alcool. Ajoutez 200 grammes de sucre dissous dans le moins d'eau possible. On parfume cette crème avec une goutte de vanille et une goutte de cannelle, on filtre et l'on met en bouteilles.

Autre formule. — Même composition que ci-dessus, en employant deux espèces de cacao.

Cacao caraque.	125 grammes.
Cacao des îles.	65 —

Liqueur de café. — Cette liqueur se fait exactement de la même manière que la crème de cacao : il suffit de remplacer le cacao par 250 grammes de café moka torréfié, que l'on broye grossièrement et que l'on fait infuser dans l'alcool au moment où le grain est chaud.

Autre recette. — Prendre 100 grammes de café moka cru, le broyer grossièrement et le faire infuser pendant 12 heures dans un litre d'alcool, puis filtrer le liquide, y ajouter 1 kilogramme de sucre dissous dans 500 grammes d'eau, une demi-goutte d'essence de vanille et une demi-goutte d'essence de cannelle.

Cassis. — Les recettes abondent pour la préparation de cette liqueur populaire, il n'y a que l'embarras du choix. Voici la plus simple :

Faire macérer pendant un ou deux mois des grains de cassis dans l'alcool (sans les écraser), puis décanter cet alcool pour y ajouter un sirop de sucre plus ou moins concentré, selon que l'on désire obtenir un cassis plus ou moins sucré.

Autre recette. — Faire infuser pendant quinze jours dans un litre et demi d'alcool :

Cassis en grain.	500 grammes.
Girofle	2 —
Cannelle	2 —

On écrase ensuite les grains, on passe la liqueur à travers un linge et on ajoute 350 grammes de sucre dissous dans 150 grammes d'eau. On filtre, puis on met en bouteilles.

Autre recette. — Faites macérer pendant un mois dans 2 litres d'alcool

Cassis en grain	500 grammes.

Ajoutez-y trois feuilles de cassis, trois clous de girofle, une quinzaine de noyaux, soit de pêche, soit d'abricots, préalablement mondés. Au bout d'un mois, filtrez le liquide et ajoutez-y un sirop composé de 500 grammes de sucre, dissous dans le moins d'eau possible.

Autre recette. — Dans un litre d'alcool faites macérer pendant quinze jours ou trois semaines les substances suivantes :

Cassis en grain	500 grammes.
Framboises	100 —
Cannelle.	1 —
Un clou de girofle.	

Filtrez et ajoutez 375 grammes de sucre fondu dans le moins d'eau possible.

Autre liqueur digestive de cassis blanc. — Faire macérer pendant quinze jours, dans un litre de bonne eau-de-vie blanche, une poignée de jeunes

pousses de cassis. Filtrez au bout de ce temps et ajoutez-y un demi-litre de vin blanc dans lequel vous ferez fondre 500 grammes de sucre. Filtrer et mettre en bouteilles : cette liqueur, en vieillissant, acquiert toutes ses qualités, c'est-à-dire qu'elle devient stomachique et digestive.

Chartreuse jaune.

Anis étoilé	2 grammes.
Racine d'angélique	1/2 gramme.
Carvi	1 —
Ambrette	1/2 —
Safran	25 centigrammes.

Faire macérer le tout pendant quarante-huit heures au soleil dans un litre d'alcool de Montpellier à 86° ; filtrer ensuite. Versez cet alcool sur un sirop composé de 1 kilogramme de sucre pour 250 grammes d'eau, soit le quart d'un litre. Filtrer de nouveau et vous aurez une excellente chartreuse.

Chartreuse verte.

Alcool à 86°.	800 grammes.
Alcoolé de Myrrhis.	450 —
Hysope	60 —
Angélique.	65 —
Macis.	9 —
Mélisse	50 —
Menthe	50 —
Fleur d'oranger	50 —

Laisser le tout infuser pendant dix jours, puis filtrer. Faire fondre 900 grammes de sucre dans le moins d'eau possible et l'ajouter à l'alcool aromatisé. Il ne reste plus qu'à lui donner la couleur verte, comme il est indiqué page 85.

Curaçao. — Dans deux litres d'alcool faire infuser :

Cannelle.	4 grammes.
Macis	2 —
Deux clous de girofle.	
Une pincée de bois du Brésil. . .	

Ajouter au tout, après un mois d'infusion, et après avoir filtré, un sirop composé de 2 kilogrammes de sucre fondu et clarifié dans un litre et demi d'eau que l'on fait bouillir pendant vingt minutes ; laisser refroidir et mettre en bouteilles pour ne boire qu'un mois après.

Autre recette. — Faire infuser pendant quinze jours, dans un litre d'eau-de-vie : écorce d'orange amère sèche 130 grammes, puis ajoutez 800 grammes de sucre candi fondu dans très peu d'eau bouillante. Il y a plus qu'à filtrer et mettre en bouteilles.

Autre recette. — Enlevez simplement le zeste ou pelure de deux oranges et mettez-les infuser pendant une heure dans un litre d'eau-de-vie. Filtrez ce liquide, et ajoutez-y un sirop de sucre contenant environ 250 grammes de sucre dissous dans le moins d'eau possible.

Autre recette. — Faire sécher au four des pelures d'orange dont on a enlevé la partie blanche ; les réduire en morceaux une fois secs, les introduire dans une bouteille avec du sucre candi pulvérisé.

On recouvre le tout d'eau-de-vie blanche et on laisse infuser pendant un mois. Décanter et filtrer ensuite pour mettre en bouteilles.

Liqueur d'oranger. — Il suffit de faire macérer pendant 15 jours :

Fleurs d'oranger. . . . . 250 grammes.

dans un litre d'alcool. (Avoir la précaution de débarrasser les fleurs de leur calice.)

Le liquide filtré on y ajoute un sirop de sucre composé de 1 kilogramme de sucre dissous dans le moins d'eau possible et on filtre une seconde fois.

Autre recette. — Faites macérer pendant une heure dans 1 litre d'alcool :

Pétales de fleurs d'oranger. . . . 125 grammes.

ajoutez, après avoir filtré, un sirop formé de 1 kilogramme et demi de sucre dissous dans un litre d'eau.

Autre recette. — Prendre environ 60 à 70 grammes de pétales de fleurs d'oranger et les jeter dans un verre de lait bouillant.

Dix ou quinze minutes après ajoutez-y 650 grammes de sucre en poudre en mêlant pour le faire fondre.

Deux heures après on ajoute un litre d'alcool, en remuant de temps en temps, sans s'inquiéter de la couleur opalisée que prend le liquide.

Le second jour on retire les pétales et trois ou quatre jours après on filtre pour mettre en bouteilles.

La personne qui nous a communiqué cette recette recommande bien de ne pas mettre cette liqueur à la cave.

Elixir de Garus [1]. — Faire macérer pendant une semaine dans un demi-litre d'alcool :

Myrrhe	5 grammes.
Cannelle	1 —
Muscade.	1/2 —
Girofle	1/2 —
Aloès	1/2 —
Safran.	3 —

Passer au tamis ou mieux à l'étamine avec expression, puis filtrer la liqueur pour y ajouter 500 grammes sirop de capillaire et un peu de fleurs d'oranger.

Kummel.

Alcool à 90°	1 litre.
Essence d'orange.	1 gramme 1/2.
— de coriandre	1 gramme.
— de cumin.	2 —

Ajoutez : sucre, 800 grammes, dissous dans : eau, 500 grammes.

Noyau. — Mélangez par quantité égale des noyaux de pêches et d'abricots, soit environ 20 de chaque sorte ; émondez-les, concassez-les et faites-les infuser pendant deux ou trois mois dans un litre d'alcool en ajoutant un peu de cannelle, d'eau de fleurs d'oranger et 250 grammes de sucre fondu dans le moins d'eau possible. Exposez au soleil et filtrez ce laps de temps écoulé.

Autre recette. — Procurez-vous des noyaux de pêches, d'abricots, de cerises, de prunellier, mélangez-les en proportions à peu près égales, concas-

[1] Nous avons donné dans le volume consacré à l'hygiène, la médecine, la pharmacie et la parfumerie, cette même formule, établie d'après le codex.

sez-les en petits morceaux, et prenez-en environ 70 grammes, y compris l'enveloppe ligneuse, faites-les infuser dans un demi-litre d'alcool à 90°. Il n'y a plus qu'à laisser le bocal pendant un mois exposé au soleil, en remuant de temps à autre. Ce temps écoulé, on filtre et on ajoute 300 grammes de sucre dissous dans 150 grammes d'eau.

Autre recette. — Pour obtenir une excellente crème de noyau prenez un litre d'alcool à 90°, ajoutez-y :

Essence d'amandes amères . . .	8 grammes.
Essence de néroli.	1 1/2 —
Essence de menthe	1/2 —

Ajoutez sirop de sucre composé de :

Eau	800 grammes.
Sucre.	1 kil. 300.

Laissez-le tout ensemble une quinzaine de jours, puis filtrez et mettez en bouteilles.

Marasquin. — Prenez :

Essence	d'amandes amères . . .	10	centigrammes.
—	de roses.	4	—
—	de néroli	4	—
—	de cannelle	2	—

Le tout réuni forme une liqueur aromatique que vous versez dans 1 litre et demi d'alcool à 90°, auquel vous ajoutez 300 grammes de sucre dissous préalablement dans 150 grammes d'eau.

Merises (*ratafia*). — Prenez 250 grammes de merises, prunelles, ou guignolet, enlevez les queues,

et faites-les infuser pendant un ou deux mois dans un litre d'alcool à 90°. Filtrez au bout de ce temps et ajoutez 250 grammes de sucre dissous dans le moins d'eau possible. Mettez en bouteille attendez un ou deux mois avant d'y toucher.

Cette liqueur se fait soit avec des merises ou guignes sauvages ou bien encore avec des mûres.

Lorsque l'on expose cette macération au soleil, il suffit de huit ou dix jours au lieu de un ou deux mois d'attente.

Menthe (*Crème de*). — Prenez 30 grammes de feuilles vertes de menthe et faites-les infuser dans 2 litres d'alcool à 90°. Au bout de huit ou dix jours filtrez ce liquide et ajoutez-y : 1 gramme 1/2 essence de menthe, 350 grammes de sucre, dissous dans le moins d'eau possible, filtrez et mettez en bouteilles. Cette liqueur acquiert de la qualité en vieillissant.

Autre recette. — Dans 1 litre d'alcool introduisez une poignée de feuilles de menthe poivrée et laissez macérer pendant huit jours. Filtrez ensuite, ajoutez-y un sirop de sucre plus ou moins concentré selon la force que vous voulez donner à la liqueur.

Autre recette. — Faites un sirop de sucre très épais, mélangez-le à un litre d'alcool à 90°, ajoutez quelques gouttes d'essence de menthe, et vous obtiendrez une liqueur que l'on peut boire immédiatement.

Oranges (*Liqueur d'*). — Prenez deux oranges, enlevez-en la pelure, coupez cette pelure en petits morceaux que vous mettez infuser pendant dix jours dans un litre d'alcool en y ajoutant un peu de pelure de citron. Ceci fait, faites un sirop contenant

125 grammes de sucre, 250 grammes d'eau. Mélangez le tout ensemble et filtrez.

Parfait-Amour. — Cette liqueur, qui pendant un temps a eu sa vogue, se prépare en faisant macérer pendant huit jours le zeste d'un citron dans un litre d'alcool, on y ajoute : vanille, 4 grammes ; ambrette, 25 centigrammes, puis on filtre. On ajoute encore un sirop composé de 250 grammes de sucre pour 250 grammes d'eau. Il ne reste plus qu'à filtrer et à mettre en bouteilles.

Prunelles. — Cette liqueur se fait avec des prunelles de haies bien mûres, ayant supporté une première gelée. On les écrase sans en enlever les noyaux ; puis on les fait infuser pendant un mois dans un litre d'alcool en ajoutant 200 grammes de sucre fondu dans un peu d'eau. Il ne reste plus qu'à filtrer et à mettre en bouteilles. (Il faut environ 250 à 300 grammes de prunelles.)

Punch à l'eau-de-vie, au rhum ou au kirsch. — Faites un litre de thé assez fort ; ajoutez 350 grammes de sucre. Le sucre fondu, prenez, suivant le nombre d'invités, soit un demi-litre de thé, soit un litre et mélangez-le à une quantité égale d'eau-de-vie, de rhum ou de kirsch, après y avoir préalablement mis une ou deux gouttes au plus d'essence de citron. Ce punch se conserve fort bien en bouteilles.

Autre recette. — Placez une serviette dans le fond d'une bassine, mettez dedans 4 kilogrammes et demi de sucre, pressez sur ce sucre le jus de quatre citrons et de quatre oranges, en ayant soin d'y ajouter la pulpe des quatre citrons pressés : ceci fait, versez sur le

tout une infusión de thé préparée à l'avance et contenant une forte poignée de thé pour un litre d'eau bouillante ; ajoutez-y 5 litres et demi d'eau bouillante, ce qui fait 6 litres et demi d'eau, y compris l'infusion de thé.

Une fois le sucre complètement fondu, retirez la serviette en la tordant avec force, et vous aurez un liquide clarifié auquel vous n'aurez plus qu'à ajouter un demi-litre d'eau-de-vie et 2 litres de rhum pour avoir à votre disposition 10 litres de punch.

Punch froid. — Faire macérer pendant deux jours les zestes de deux oranges et de trois citrons dans un litre d'alcool ; filtrer et y ajouter un sirop fait à chaud, composé de 800 grammes de sucre dissous dans le moins d'eau possible. Ajouter le sirop à l'alcool lorsqu'il est refroidi. Pressez ensuite 4 oranges et 4 citrons, exprimez-en tout le jus que vous ajoutez à un litre et demi d'eau filtrée ; mêler le tout, laisser reposer un mois, puis mettre en bouteilles. Ce punch se boit froid.

Raspail. — Depuis quelques années, la chartreuse a remplacé le raspail qui était autrefois le complément indispensable d'un repas, la liqueur hygiénique par excellence : voici comment on le prépare.

Faites macérer pendant quinze jours au soleil, dans un litre d'alcool, les substances suivantes :

Racine d'angélique	15 grammes.
Sommités d'angélique.	15 —
Cannelle	1 1/2 —
Myrrhe	1 1/2 —
Roseau aromatique	4 1/2 —
Aloès.	1 —
Vanille	1 —
Girofle	1 —

Camphre.	45	centigrammes.
Safran.	5	—
Noix muscade	20	—

filtrez et ajoutez : sucre 500 grammes, dissous dans autant d'eau ; filtrez et mettez en bouteilles.

Crème de thé. — Faire infuser pendant une heure 35 grammes de thé, les mélanger à 500 grammes d'alcool, filtrer ce liquide ; y ajouter ensuite un sirop composé de 750 grammes de sucre pour 500 grammes d'eau.

Vanille (*Crème de*). — Prendre deux gousses de vanille, les réduire en morceaux et les faire infuser pendant trois quarts d'heure dans un litre d'alcool. Filtrer cette infusion et ajouter 1 kil. 500 de sucre dissous dans 1 litre d'eau. Il ne reste plus qu'à mettre en bouteilles.

Autre recette. — On fait infuser pendant dix jours 8 grammes de vanille dans 500 grammes d'alcool. On prépare ensuite un sirop, composé de 250 grammes de sucre dissous dans 100 grammes d'eau, on mêle le tout et on filtre pour mettre en bouteille.

Vespétro. — Faire macérer pendant dix jours au soleil dans 1 litre d'alcool :

Graines d'angélique.	60	grammes.
Coriandre.	40	—
Anis étoilé	7	—
Graines de fenouil.	10	—
Zeste de citron.	2	—

filtrer ensuite, puis ajouter un sirop composé de 500 grammes de sucre dissous dans la plus petite quantité d'eau possible. Laisser le tout reposer

encore pendant une dizaine de jours, puis filtrer pour mettre en bouteilles.

FRUITS A L'EAU-DE-VIE

Les fruits à l'eau-de-vie se préparent avec de l'alcool ordinaire de bonne qualité, la saveur du fruit se chargeant de lui enlever tout ce qu'il pourrait avoir de désagréable.

Les bocaux destinés à contenir les fruits doivent être parfaitement bouchés avec du liège, recouvert d'une enveloppe en parchemin. Cette enveloppe est rendue plus souple, plus maniable, en la trempant dans l'eau. Le verre foncé doit être pris de préférence au verre blanc.

Abricots à l'eau-de-vie. — Cueillez le fruit avant sa maturité complète, essuyez-le légèrement avec un linge doux, de manière à enlever le duvet qui le recouvre. Piquez-le jusqu'aux noyaux en différents endroits, ce qui facilite l'introduction de l'alcool dans l'intérieur de la chair. Ainsi préparés plongez-les dans de l'eau fraîche.

Mettez sur le feu, dans une bassine, un léger sirop de sucre, et, aussitôt qu'il sera bouillant, plongez-y les abricots un à un, en les contraignant, par une légère pression, à tomber au fond de la bassine. Dès qu'ils ne remontent plus à la surface, retirez-les avec l'écumoire et faites-les égoutter sur un tamis de crin.

Clarifiez le sirop resté sur le feu avec quelques blancs d'œufs, laissez-lui prendre un peu de consistance, puis versez-le sur les abricots de manière à ce

qu'il les recouvre entièrement[1] On laisse reposer pendant vingt-quatre heures environ. Ce temps écoulé, placez les fruits dans un bocal, en les disposant le mieux possible. Après avoir de nouveau clarifié le sirop sur le feu, laissez-le un peu refroidir et ajoutez-y trois parties d'alcool à 22° que vous verserez sur les abricots. Une fois le mélange opéré, il n'y a plus qu'à boucher hermétiquement le bocal comme nous l'avons indiqué ci-dessus.

Sirop de sucre. — La quantité de sucre et d'eau à employer pour préparer environ 25 abricots est de 1 kilogramme de sucre pour 800 grammes d'eau. On laisse cuire quelques instants avant d'y plonger les fruits. Il ne faut mélanger l'alcool qu'après épuration du sirop, lorsqu'il commence à se refroidir.

Autre procédé. — Quelques personnes emploient un procédé beaucoup plus expéditif ; elles se contentent de faire blanchir les fruits à l'eau bouillante et de les retirer pour les passer à l'eau froide. Elles les font ensuite égoutter pour les mettre en bocaux, les couvrant du sirop de sucre indiqué ci-dessus.

Cerises à l'eau-de-vie. — La formule que nous donnons ici pour une petite quantité peut être doublée, ou triplée à volonté ; sans aucun inconvénient.

Procurez-vous un kilogramme de cerises bien mûres et 250 grammes de framboises. Broyez-les ensemble de manière à pouvoir en extraire le jus,

[1] Pour cette opération les abricots se placent dans une terrine en faïence ou en terre de pipe pouvant supporter une forte chaleur, car le verre ne résisterait pas au sucre bouillant.

que vous ajouterez à 1 litre d'eau-de-vie, dans laquelle vous aurez fait préalablement infuser 2 grammes de cannelle, 4 clous de girofle, et 180 grammes de sucre ; filtrez ce jus et versez-le sur des cerises dites griottes, pas trop mûres, que vous aurez disposées dans un bocal après les avoir soigneusement épluchées et essuyées. Laissez le tout se faire pendant deux ou trois mois et vous aurez d'excellentes cerises à l'eau-de-vie dont le jus sera des plus agréables à boire.

Il est indispensable que le liquide couvre parfaitement les fruits.

Autre formule. — Une autre manière de préparer les cerises à l'eau-de-vie consiste, après avoir parfaitement nettoyé les fruits, leur avoir réduit la queue des trois quarts, à les jeter dans l'eau froide où on les laisse séjourner environ vingt ou trente minutes. Au bout de ce temps, on les retire pour les faire égoutter sur un tamis, et les essuyer légèrement avec un linge doux.

On les plonge alors dans le sirop de sucre bouillant indiqué page 105 pour les abricots, on leur donne deux ou trois bouillons, puis on les retire, avec l'écumoire, pour les faire égoutter sur un tamis ; dès qu'elles sont refroidies, on les introduit dans un bocal et l'on verse dessus le sirop, auquel on ajoute de l'eau-de-vie dans les proportions de 1 litre par 500 grammes de fruit. Bouchez hermétiquement et attendez environ deux mois avant d'ouvrir le bocal.

Autre recette. — La manière la plus simple consiste dans le choix de belles cerises, un peu mûres,

que l'on place dans un bocal avec un peu de cannelle, et un ou deux clous de girofle. On ajoute ensuite le sirop de sucre indiqué page 105 et on achève de remplir le bocal avec de l'alcool. Deux mois après cette préparation les cerises sont suffisamment confites pour être dégustées.

Chinois. — Plus connus à Paris qu'en province, ces fruits, pour être mis à l'eau-de-vie, se préparent de la manière suivante : On enlève tout d'abord la pelure de ces petites oranges vertes, on les pique à l'aiguille, puis on les fait tremper pendant plusieurs heures dans de l'eau froide. Après les avoir égouttées, on les met dans un sirop de sucre que l'on porte à ébullition. Ceci fait, et une fois confits, on les introduit dans un bocal, versant dessus la quantité d'eau-de-vie suffisante pour les recouvrir. On bouche hermétiquement le bocal et, deux mois après, les chinois sont suffisamment imprégnés d'alcool et propres à la consommation.

Pêches à l'eau-de-vie. — Les pêches à l'eau-de-vie se préparent exactement de la même manière que les abricots (voir p. 105), recette à laquelle nous renvoyons nos lecteurs.

Prunes. — La mère Moreau, de légendaire mémoire, s'est acquis une véritable renommée pour ce délicieux fruit, confit dans l'eau-de-vie. Je puis vous affirmer cependant, sans offenser sa mémoire, que nos ménagères font, elles aussi, d'excellentes prunes qui font, après le café des jours de fête, le régal de tous les convives. Voici comment on les prépare :

faites une infusion de thé bouillant, plongez-y les prunes, bien essuyées et piquées à l'aiguille, laissez-les pendant environ six ou huit minutes. Au sortir de ce bain plongez-les dans un bocal d'eau-de-vie, puis bouchez hermétiquement.

Quinze jours après ajoutez un sirop de sucre et un mois après vous aurez de succulentes prunes à l'eau-de-vie, pouvant rivaliser avec celles de la mère Moreau.

Reine-Claude à l'eau-de-vie. — Prendre des prunes reines-Claude bien mûres, les essuyer légèrement, en piquer la peau avec une aiguille, puis les mettre dans un bocal en les recouvrant d'eau-de-vie blanche. Ajouter du sucre en poudre (500 grammes environ pour un litre), faire cuire pendant trois quarts d'heure au bain-marie, puis retirer du feu pour ne boucher hermétiquement le bocal que lorsque le liquide est refroidi.

FABRICATION INSTANTANÉE DES LIQUEURS

A L'AIDE DES ESSENCES CONCENTRÉES

Nous avons indiqué, le plus brièvement possible, la manière de fabriquer les liqueurs de ménage par le procédé de la macération; il nous reste à parler maintenant de leur fabrication instantanée au moyen des essences concentrées.

Si c'est une véritable récréation pour les personnes qui ont des loisirs, de s'occuper elles-mêmes de la préparation des liqueurs destinées à l'approvisionnement de la maison, combien en est-il, et c'est le plus

grand nombre, à qui le courant des affaires ne laissent que de rares moments de répit, et qui préfèrent consacrer ces courts instants à une promenade hygiénique, plutôt qu'à la préparation toujours longue et minutieuse des liqueurs.

A la campagne même, loin des grands centres, a-t-on toujours sous la main les produits nécessaires et les ustensiles indispensables que nécessitent le dosage et le travail minutieux des mélanges. Le principal produit ne fait-il pas quelquefois défaut au moment de s'en servir ?... Oùle trouver, si ce n'est à la ville.

Faut-il pour ces multiples raisons se priver de ces douceurs qui font aimer la vie ? faut-il se résigner à se priver de liqueurs pour ne point grever le budget du ménage d'un surcroît de dépense? car les bonnes liqueurs toutes faites coûtent toujours fort cher. Rassurez-vous, ce sacrifice est inutile.

A l'aide des extraits concentrés, il vous sera dorénavant facile de suppléer au manque de temps et de pouvoir enfin vous procurer une agréable douceur après vos repas, sans pour cela augmenter, d'une façon sensible, les dépenses du ménage. Ces liqueurs, qui peuvent rivaliser avec les plus grandes marques, sont d'un prix de revient extrêmement modique. Il n'atteint même pas celui des mauvaises liqueurs que l'on achète toutes faites. C'est donc répondre au désir d'un grand nombre de nos lecteurs et de nos lectrices que de leur indiquer ici la manière de confectionner presque instantanément ces liqueurs, dont le prix de revient ne dépasse pas 2 francs le litre, bien qu'elles égalent, en tous points, les liqueurs se vendant 6 et 8 francs.

Nous devons à l'obligeance toute particulière de

M. E. Descouraux, de Vernon (Eure), qui a bien voulu mettre gracieusement à notre disposition toute la série des essences servant à fabriquer les liqueurs, la précieuse communication que nous vous faisons ici.

Voici la liste des principales liqueurs qu'on peut fabriquer soi-même au prix indiqué ci-dessus (2 fr. le litre) :

Chartreuse normande jaune ;
Chartreuse normande verte ;
Anisette ;
Curaçao de l'abbaye de Courcelles ;
Crème de menthe ;
Kirsch ;
Prunelline ;
Absinthe ;
Crème de cacao ;
Crème de vanille, etc. ;
Kummel ;
Marasquin ;
Vespétro ;
Garus, etc.

Nous avons expérimenté par nous-même tous ces extraits ; notre réussite a été telle, que nous nous empressons de vous dire : essayez par vous-même : risquez cinquante centimes pour avoir soit un flacon d'extrait d'anisette, soit un flacon de chartreuse normande, et, après en avoir usé, vous ne voudrez plus d'autres liqueurs que celles-là. L'expérience en vaut la peine ; car c'est une véritable économie de 50 p. 100 que nous vous proposons.

Ajoutons que ces liqueurs, loin de s'altérer en vieillissant, ne font qu'acquérir en qualité, ce qui

permet d'en préparer plusieurs litres à la fois, et ce, en quelques minutes seulement,

Toujours soucieux de la santé de nos lecteurs, auxquels nous parlons si souvent hygiène, nous avons voulu savoir, avant de recommander ces extraits, si les produits entrant dans leur préparation ne contenaient pas quelques principes nuisibles à la santé.

D'après l'analyse des échantillons qui nous ont été soumis, d'après les renseignements que nous avons fait prendre indirectement, nous avons été forcé de reconnaître que les différentes plantes aromatiques formant la base de ces extraits étaient tout à fait inoffensives et ne contenaient aucun principe nuisible à la santé.

Manière de préparer les liqueurs. — Rien n'est plus simple que cette préparation. Une fois en possession du petit flacon d'extrait Descouraux, il suffit de verser son contenu dans l'alcool, d'ajouter ensuite le sucre préalablement fondu dans un peu d'eau, et la liqueur est faite. Une préparation aussi simple, ainsi qu'on le voit, demande fort peu de temps. Remarquez que c'est là exactement ce que font tous les distillateurs, sur une plus grande échelle. La seule difficulté du métier de liquoriste, toute la longueur des opérations ne réside entièrement que dans la préparation et la distillation des extraits, que, jusqu'alors, *les gens du métier* s'étaient bien gardés de livrer au public, afin de pouvoir exploiter par eux-mêmes le commerce si lucratif des liqueurs.

Alcool. — La condition la plus importante pour obtenir une bonne liqueur, c'est de se procurer de

l'alcool parfaitement rectifié, sans odeur ni mauvais goût, et de proscrire tout alcool de betterave ou autre employés trop souvent dans les liqueurs ordinaires toutes faites du commerce. Le bon alcool de vin à 90° se trouve chez tous les épiciers, les droguistes, les marchands de vins et eaux-de-vie, au prix de 3 francs le litre.

Préparation de l'anisette. — Pour préparer 2 litres d'anisette, verser le contenu du petit flacon d'extrait dans deux tiers de litre d'alcool à 80 ou 90°, suivant la force que vous désirez, Ajoutez-y 900 à 1000 grammes de sucre préalablement fondu dans deux tiers de litre d'eau, filtrez ensuite. Vous aurez ainsi deux litres d'anisette dont la dépense totale sera :

Alcool.	2 fr. 00
Extrait d'anisette.	0 fr. 50
Sucre	1 fr. 25
Total.	3 fr. 75

Soit environ 1 fr. 90 le litre.

Chartreuse jaune. — La chartreuse est la liqueur par excellence, celle qui est maintenant le plus à la mode, et qui facilite le mieux la digestion. Elle doit son goût fin et délicat, sa couleur ambrée, aux plantes aromatiques et colorantes qui entrent dans sa composition,

Cette excellente liqueur hygiénique vient directement du couvent des Chartreux près Grenoble. Malgré sa supériorité incontestable, elle n'est véritablement pas à la portée de toutes les bourses : le litre coûtant de 8 à 10 francs. La renommée se fait toujours payer.

En présence de ce prix excessif pour les petites bourses, serez-vous privé, après votre repas, d'un verre de cette liqueur hygiénique?... Rassurez-vous, vous aurez de la chartreuse tout aussi bonne que la vraie, ne vous revenant qu'à 2 francs le litre au lieu de 8 francs en la préparant vous-même. Voici comment il faut procéder :

Munissez-vous d'un étui pour chartreuse normande dont nous vous parlons page 111, versez-en le contenu dans un litre d'alcool à 75°, laissez infuser 12 heures. Après ce laps de temps, filtrez, puis ajoutez 750 grammes de sucre fondu dans un demi-litre d'eau tiède, votre chartreuse sera faite et n'attendra plus que des amateurs pour la déguster.

Si, par hasard, vous n'aviez sous la main que de l'alcool à 90°, il suffit simplement pour le réduire à 75°, d'y ajouter 170 grammes d'eau par litre.

Les personnes qui désirent une liqueur plus forte emploieront l'alcool à 90° ; mais elles réduiront la quantité de sucre à 550 grammes, pour éviter la cristallisation que produirait infailliblement l'excès de sucre.

Chartreuse verte. — On procède exactement de la même manière pour obtenir la chartreuse verte, la seule différence réside dans le choix des plantes qui entrent dans la composition de l'étui.

Autres liqueurs. — Il est inutile de nous étendre plus longuement sur la préparation des autres liqueurs, curaçao, crème de menthe, de vanille, etc. ; elles se préparent toutes de la même façon que l'anisette, page 113.

L'absinthe, le rhum, le kirsch, le marasquin, le garus, la prunelline, se fabriquent également à l'aide des mêmes extraits concentrés.

Kummel. — Depuis quelques années, une nouvelle liqueur a fait son apparition en France, c'est le Kummel cristallisé, liqueur russe, obtenue avec les graines du karvi, dont la force alcoolique et l'arome pénétrant excitent au plus haut degré les fonctions digestives.

Après un repas copieux, un verre de kummel s'impose comme moyen pour débarrasser l'estomac du surcroît de nourriture qu'on lui a imposé. Voici la manière de le préparer :

Versez dans un demi-litre de bon alcool à 90° le contenu du petit flacon d'extrait de kummel, ajoutez 325 grammes de sucre que vous aurez fait fondre dans 300 grammes d'eau tiède, filtrez et vous aurez un excellent kummel. Au bout de quelques jours, il se déposera autour de la bouteille des cristaux de sucre, imitant le givre et qui feront l'admiration des amateurs.

Ce qu'il y a de remarquable dans les liqueurs fabriquées avec les extraits, c'est qu'elles ont absolument le même goût que leurs similaires de première marque, qu'elles ne ressemblent en aucune façon aux liqueurs de ménage, qui laissent toujours, lorsqu'on les a bues, un arrière-goût désagréable et pâteux rappelant je ne sais au juste quelle pommade à la rose, goût que possèdent généralement toutes les liqueurs communes.

SIROPS

Il ne nous reste plus, pour terminer ce travail sur les boissons, qu'à parler de la fabrication de certains sirops dont la nature douce et agréable, légèrement onctueuse, forment, unis à l'eau, la boisson la plus communément employée pendant les grandes chaleurs et le rafraîchissement préféré des dames et des jeunes filles dans les bals et les soirées.

Le sucre est la base des sirops ; on le fait fondre à une douce chaleur et on l'incorpore dans une partie du jus du fruit qui doit entrer dans la composition du sirop. Il faut, en général, deux parties de sucre pour une partie de jus. Si le sucre s'y trouvait en plus grande quantité et n'était point entièrement assimilé au jus, il en résulterait une cristallisation inutile et une dépense de sucre tout à fait superflue.

Dans la fabrication des sirops, il y a quatre opérations distinctes qui peuvent se résumer ainsi :

1° Préparation du jus, ou dissolution aqueuse des principes contenus dans les substances employées pour confectionner le sirop ;

2° Addition du sucre à la solution aqueuse pour la convertir en sirop ;

3° Clarification du sirop ;

4° Filtration du sirop.

La dissolution aqueuse, suivant la nature des

substances destinées à donner leur nom aux sirops dans lesquels elles entrent, se fait soit par infusion, lorsqu'il s'agit de plantes, soit par décoction lorsque l'on opère sur des racines, ou par expression pour les fruits à chair juteuse, ou simplement par dissolution pour les gommes.

Pour l'addition du sucre, on procède toujours de la même manière, c'est-à-dire en ajoutant environ 1 kilogramme de sucre, cassé menu, pour 500 gr. de liqueur.

La clarification des sirops obtenus avec des fruits acides n'est guère d'une grande nécessité ; mais, elle devient indispensable pour tous les autres.

Bien que nous ayons déjà eu l'occasion d'en parler au sujet des liqueurs, il nous semble utile de la rappeler ici en disant qu'il suffit, lorsque le sucre est fondu, de verser dans le sirop en ébullition un blanc d'œuf délayé et battu dans un demi-verre d'eau ; le blanc d'œuf se coagule aussitôt, montant à la surface du liquide où il entraîne avec lui, sous forme d'écume, toutes les impuretés dont il est facile de se débarrasser avec l'écumoire.

En cet état, il ne reste plus qu'à filtrer la liqueur sirupeuse bouillante à travers la chausse ou le blanchet, tissu croisé ou en feutre, formant entonnoir, et suspendu à un bâti en bois nommé *carrelet*.

La clarification du sirop fait à froid s'obtient en le passant simplement à travers un linge fin, lorsque le sucre est entièrement fondu.

Sirop de sucre. — La manière de préparer le sirop de sucre consiste simplement à faire dissoudre dans un litre d'eau 3 kilogrammes de sucre blanc,

concassé en petits morceaux. On met le tout dans une bassine et quand le liquide entre en ébullition, on verse dessus un blanc d'œuf battu dans un verre d'eau. Le blanc se solidifie aussitôt, entraînant avec lui, comme nous venons de le dire ci-dessus, toutes les impuretés contenues dans le liquide, et s'amassant à la surface sous forme d'écume que l'on enlève aussitôt. On passe ce sirop bouillant, à travers un linge, pour le mettre en bouteilles.

Sirop de gomme[1]. — Pour obtenir un excellent sirop de gomme, faire fondre 70 grammes de gomme arabique concassée dans 70 grammes d'eau; ceci fait, passer le liquide à travers un linge ou un tamis de soie, puis verser cette gomme dans un demi-litre de sirop de sucre.

Faire bouillir quelques minutes, puis ajouter une cuillerée à bouche de fleur d'oranger. Mettre ensuite en bouteilles.

Ce sirop, qui sert comme calmant pour les rhumes, s'emploie aussi pour adoucir ou diminuer l'amertume de certaines liqueurs, notamment de l'absinthe, du bitter et des autres amers.

Sirop de groseilles. — Les groseilles une fois bien épluchées, les grappes enlevées, le fruit écrasé, on les descend à la cave où on les laisse fermenter pendant vingt-quatre heures.

Il faut environ 1 kilogramme de groseilles rouges et 125 grammes de framboises pour obtenir un jus d'une saveur agréable.

[1] Pour la fabrication des sirops médicamenteux consulter le volume des : *Recettes pratiques concernant l'Hygiène, la Médecine, la Pharmacie et la Parfumerie*, vol. 2 fr.

Retirant ce marc, on le passe à travers un linge en exprimant fortement, on filtre à nouveau ce liquide à travers un autre linge.

Prenant alors 250 grammes de jus, on y ajoute 500 grammes de sucre blanc, et on porte le tout à l'ébullition.

Une fois que le sucre est fondu, on laisse encore le sirop faire deux ou trois bouillons, en écumant chaque fois, puis on retire du feu. Une fois refroidi, on procède à la mise en bouteilles, que l'on bouche hermétiquement, et que l'on place dans un endroit frais, à la cave de préférence.

Les quantité minime de fruit et de sucre que nous indiquons peut être augmentée dans les mêmes proportions sans aucun inconvénient.

Sirop d'orgeat — Prenez :

Amandes douces	6	parties.
— amères	2	—
Eau	20	—
Sucre	36	—
Eau de fleur d'oranger	3	grammes.

Séparez les pellicules des amandes après les avoir trempées dans l'eau bouillante. Pilez ensuite les amandes avec une partie du sucre et de l'eau, de manière à obtenir une pâte très fine; ajoutez le reste et faites chauffer pour dissoudre le sucre. Passez ensuite ce liquide, que vous aromatisez soit avec de la fleur d'oranger, soit avec de l'esprit de citron.

Sirop de café. — Une boisson rafraîchissante par excellence est sans contredit le sirop de café. Mélangé à l'eau, il peut rendre de très grands services lorsque l'on est en voyage.

Voici la manière de le préparer :

Faites infuser dans 300 grammes d'eau bouillante 150 grammes de café ; passez ce liquide et ajoutez-y 700 grammes de sucre : laissez réduire le tout sur le feu, jusqu'à consistance de sirop ; aussitôt refroidi, mettez en bouteilles. Il suffit d'une ou deux cuillerées de ce sirop dans une tasse de lait ou dans une tasse d'eau bouillante pour obtenir un excellent café. Mélangé à froid, avec de l'eau, c'est encore une précieuse boisson rafraîchissante.

Sirop de fleur d'oranger. — On prépare ce sirop en faisant dissoudre à froid 1 kilogramme de sucre blanc dans 500 grammes d'eau de fleur d'oranger ; il ne reste plus qu'à filtrer et à mettre en bouteilles.

Sirop de citron. — On obtient le sirop de citron en ajoutant 450 grammes de jus de citron à 800 gr. de sucre ordinaire en poudre. On fait dissoudre le tout à une douce chaleur et on filtre ensuite à travers un linge. Ce sirop, ajouté à l'eau, est extrêmement rafraîchissant et antiseptique.

On peut obtenir une foule d'autres sirops en procédant de la même manière ; mais leur usage fait plutôt partie du domaine médical et pharmaceutique que de celui des boissons proprement dites ; aussi nous abstenons-nous d'en parler dans ce volume.

FIN

TABLE DES MATIÈRES

FABRICATION DU VIN

VINS FACTICES
OU ARTIFICIELS

CIDRE

BIÈRE

BOISSONS ARTIFICIELLES DIVERSES

LIQUEURS

FRUITS A L'EAU-DE-VIE

FARICATION INSTANTANÉE

DES LIQUEURS A L'AIDE DES ESSENCES CONCENTRÉES

SIROPS

ÉVREUX, IMPRIMERIE DE CHARLES HÉRISSEY

